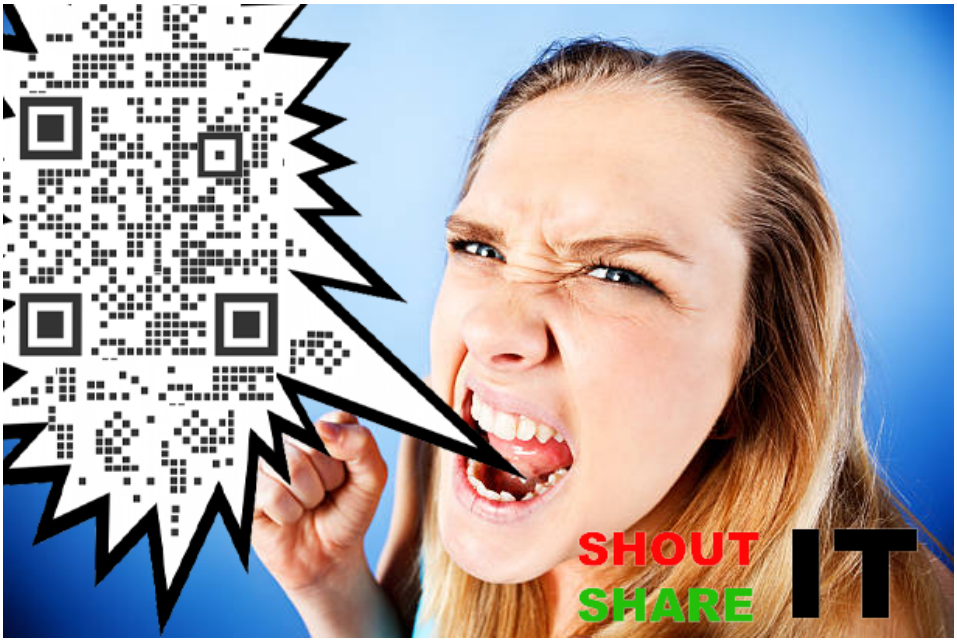
рипол классик


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Уникальность этой книги заключается в том, что в ней собраны рецепты и для тех, кто любит проводить много времени на кухне, и для тех, кто привык удивлять близких своим кулинарным мастерством. Кроме того, готовя из субпродуктов, можно значительно сэкономить. И при этом вкусовые и питательные качества блюда будут на высоте.

- Составитель Татьяна Владимировна Лагутина
  - Введение
  - Холодные блюда и закуски
    - САЛАТЫ
      - Салат из языка со свеклой и сельдереем
      - Салат из языка с капустой
      - Салат из языка со сладким перцем
      - Салат из языка с грецкими орехами
      - Салат из языка с молочным соусом
      - Салат из языка с сыром
      - Салат из языка с курицей
      - Салат из языка с анчоусами
      - Салат из языка с курицей и шампиньонами
      - Салат из языка со свининой
      - Салат из копченого языка с ананасами
      - Салат из печенки с картофелем
      - Салат из печенки с морковью
      - Салат из печенки со шпинатом
      - Салат из печенки с редисом
      - Салат из печенки с солеными огурцами
      - Салат из печенки со сладким перцем
      - Салат из печенки с вешенками
      - Салат из печенки с белыми грибами и маслинами
      - Салат из печенки с белыми грибами
      - Салат из печенки с грибами
      - Салат из печенки с шампиньонами
      - Салат из печенки с маринованными грибами
      - Салат из печенки с яблоками
      - Салат из печенки с мандаринами
      - Салат из печенки с грецкими орехами
      - Салат из печенки с яйцами
      - Салат из почек с зеленым салатом

- Салат из почек с крабовыми палочками
- Салат из почек с картофелем
- Салат из почек с ветчиной
- Салат из почек по-домашнему
- Салат из мозгов с баклажаном
- Салат из сердца с сыром
- Салат из сердца с яйцами
- Салат из мозгов с анчоусами
- Салат из потрохов с яблоком и морковью
- Салат из легкого с луком
- Салат из потрохов с солеными огурцами
- Винегрет с языком

- ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
  - Паштет из печенки с яблоком
  - Паштет из печенки с сыром
  - Паштет из печенки с копченой грудинкой
  - Паштет из печенки по-московски
  - Паштет из мозгов по-полтавски
  - Паштет сборный
  - Паштет из печенки по-страсбургски
  - Паштет из утиных потрохов и мяса с вишней
  - Рулет из печенки
  - Рулет из отварного рубца
  - Рулет из брюшины с печенкой и ветчиной
  - Закуска из фаршированных печенкой и почками помидоров и яиц
  - Гренки с печенкой и шампиньонами
  - Гренки с печенкой и сыром
  - Тартинки с печенкой
  - Тартинки с языком
- ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
  - Печенка в вине
  - Мозги в кляре
  - Тартинки с языком горячие

○ Первые блюда
- Суп с фрикадельками из печенки
- Суп с клецками из печенки
- Суп с кнелями из печенки
- Суп с кнедликами из печенки
- Суп из языка по-белорусски
- Суп из языка с овощами
- Суп из языка с сыром
- Суп из сердца с сельдереем и шампиньонами

- Суп из сердца по-болгарски
- Суп из сердца с хлебом
- Суп из сердца с клецками
- Суп из мозгов по-краснодарски
- Суп из мозгов с гренками
- Суп из мозгов с сельдереем
- Суп из рубца с редькой
- Суп из рубца по-старорусски
- Суп из рубца с чесноком
- Суп из потрохов с рисом
- Суп из рубца с шампиньонами
- Суп из свиных ножек по-мадьярски
- Суп из потрохов с пшеном
- Суп из субпродуктов кролика
- Суп с клецками из субпродуктов кролика
- Суп из печенки с рисом
- Суп из ливера и языка с вермишелью
- Суп из ливера и языка
- Суп сливочный с печенкой
- Борщ из языка по-польски
- Рассольник из почек по-московски
- Рассольник из почек по-русски
- Огуречник по-киевски
- Солянка с почками и языком
- Солянка с почками по-украински

○ Вторые блюда

- Язык в горшочке по-кавказски
- Язык в яблочном соусе
- Язык в сладком мускатном соусе
- Язык жареный с томатным соусом
- Язык, жаренный с сыром
- Язык по-абхазски
- Язык тушеный по-болгарски, или каварма-кебаб
- Язык с грибами и овощами, или печеня по-житомирски
- Язык с мясом и фасолью по-бразильски, или фейжоада
- Печенка тушеная
- Печенка, тушенная в сметане
- Печенка, тушенная с вином
- Печенка жареная
- Печенка, жаренная со свининой
- Печенка жареная под чесночным соусом
- Печенка жареная под пикантным соусом

- Печенка под сметанным соусом в горшочках
- Печенка под винным соусом в горшочках
- Печенка со сладким перцем
- Печенка пикантная
- Печенка с корицей в горшочках
- Печенка фаршированная
- Печенка с шампиньонами
- Печенка с маслятами
- Печенка по-индонезийски
- Печенка по-французски
- Печенка по-зауральски
- Печенка по-бразильски
- Печенка по-испански, или чапфайня
- Печенка по-китайски
- Печенка по-японски
- Печенка гриль
- Печенка гриль в молочном маринаде
- Печенка гриль в винном маринаде
- Печенка гриль в винном маринаде с сельдереем
- Печенка гриль в апельсиновом маринаде
- Печенка гриль в винно-апельсиновом маринаде
- Печенка гриль с горчичным соусом
- Печенка гриль с томатным соусом
- Печенка гриль с семенами кунжута
- Печенка гриль с тмином
- Печенка гриль с пряными травами
- Печенка гриль с огурцами
- Печенка гриль с маринованными огурцами
- Печенка гриль с персиками
- Печенка гриль с салом
- Печенка гриль с сальником
- Печенка гриль шпигованная
- Печенка гриль по-охотничьи
- Печенка гриль с картофелем и грибами
- Печенка гриль со спагетти
- Печенка гриль с копченой грудинкой
- Почки жареные с помидорами
- Почки под овощным соусом
- Почки под луковым соусом
- Почки жареные с лимоном
- Почки жареные по-китайски
- Почки, тушенные в красном вине
- Почки, тушенные с карри
- Почки, тушенные в хересе

- Почки, тушенные с помидорами
- Почки, тушенные с картофелем и солеными огурцами
- Почки по-крестьянски
- Почки с шампиньонами в томатном соусе
- Почки с шампиньонами в томатном соусе с мадерой
- Почки, тушенные со шпиком и шампиньонами
- Почки гриль с тушеными овощами
- Почки и сердце гриль
- Почки и печенка гриль с томатным соусом
- Сердце в сметанном соусе
- Сердце в винном соусе
- Сердце в томатном соусе
- Сердце в красном соусе
- Сердце, тушенное с имбирем
- Сердце, тушенное со шпиком
- Сердце, запеченное с грудинкой
- Сердце фаршированное
- Сердце гриль с коньяком
- Сердце гриль по-перуански
- Сердце, фаршированное печенкой
- Мозги жареные
- Мозги, тушенные с зеленым горошком
- Мозги с картофелем
- Мозги в томатном соусе
- Мозги в молочном соусе
- Мозги с соусом равигот
- Мозги с овощами
- Костный мозг с сельдереем
- Аморетки из костного мозга с зеленым горошком
- Вымя, жаренное в сухарях
- Вымя в грибном соусе
- Вымя с овощами в горшочке
- Рубец с бобами
- Рубец под белым соусом
- Рубец с винным соусом
- Рубец с гречневой кашей и картофельными шариками, или кидас
- Рубец в сметане
- Рубец овечий фаршированный, или хаггис
- Рубец фаршированный запеченный, или кендюх
- Ливер по-армянски, или тжвжик

- Ливер по-азербайджански
- Ливер в сальнике
- Семенники бычьи жареные
- Душенина из коровьих хвостов
- Шейки гусиные фаршированные
- Потроха гриль с огурцами
- Рулет с начинкой из печенки и мозгов
- Рулет из сердца с грибами
- Рулет из сердца с копченым салом
- Рулетики из печени с яблоками
- Рулетики из телятины с печенкой
- Рулетики из печенки по-гомельски
- Рулетики с мозгами
- Голубцы из сердца по-венгерски
- Котлеты из печенки по-кировоградски
- Котлеты из печенки
- Котлеты из печенки с зеленью
- Котлеты с мозгами
- Котлеты из мозгов по-новгородски
- Котлеты из печенки по-изюмски
- Биточки из сердца
- Биточки из мозгов
- Бефстроганов из печенки
- Рагу из почек
- Рагу из потрохов домашней птицы
- Рагу из почек по-венски
- Рагу из субпродуктов сборное, или куырдак
- Рагу из ливера и языка
- Гуляш из вымени
- Гуляш из сердца
- Шашлык из печенки
- Шашлык из почек
- Шашлык из почек по-душанбински
- Шашлык из печенки с овощами
- Шашлык из печенки и баранины по-магрибски
- Шашлык из сердца
- Шашлык по-карски
- Жаркое по-черкесски
- Жаркое по-кубански
- Жаркое по-тюрингски
- Жаркое из потрохов
- Галантин из индейки с печенкой
- Гаше из ливера
- Жюльен из почек

- Колбаса из субпродуктов со шпиком
- Колбаса из печенки с грудинкой и луком
- Колбаса по-крестьянски
- Сосиски из печенки
- Сосиски из мозгов
- Омлет с печенкой и грибами

- Крупяные изделия и запеканки
  - Каша гречневая с печенкой
  - Каша гречневая с печенкой по-деревенски
  - Каша гречневая с мозгами
  - Каша овсяная с ливером
  - Плов с мозгами
  - Плов с печенкой
  - Плов с печенкой и ветчиной
  - Запеканка из лапши с копченым языком и салом
  - Запеканка из лапши с печенкой
  - Запеканка из печенки с картофелем
  - Запеканка из мозгов с картофелем
  - Запеканка из мозгов с маринованными грибами
  - Запеканка из потрохов домашней птицы с сельдью
- Пудинги
  - Пудинг из печенки с грибным соусом
  - Пудинг из говядины с почками
  - Пудинг из ливера по-немецки
  - Пудинг из мозгов
- Суфле
  - Суфле из печенки
  - Суфле из печенки с хлебом
  - Суфле из мозгов с цветной капустой
- Мучные изделия
  - Пельмени амурские под соусом из печенки
  - Лазанья с печенкой по-корсикански
  - Вареники с печенкой
  - Вареники с ливером старорусские
  - Блинчики с печенкой
  - Пирожки слоеные с мозгами
  - Пицца с печенкой
  - Торт закусочный с мозгами
- Оригинальные блюда из субпродуктов
  - Оладьи из печенки и сердца
  - Клецки хлебные с печенкой
  - Клецки хлебные с печенкой в мясном бульоне
  - Каннелони с печенкой и мясом

- Печенка с луковым мармеладом
- «Торт» печеночный
- «Торт» бутербродный с печенкой

- Приложения
  - Шашлычки из куриных сердец
  - Жареная куриная печенка с картофельным пюре и салатом
  - Печеночные рулетики с соусом
  - Печеночный торт
  - Печеночный паштет
  - Телячьи почки под сыром
  - Тыквенный суп-пюре с говяжьим языком
  - Запеканка из субпродуктов

Составитель Татьяна Владимировна Лагутина
Блюда из печени, почек, сердца, легкого. Самые вкусные рецепты

Введение

Ливером, потрохами, требухой или, более правильно, субпродуктами называются внутренности и некоторые части туш животных. По питательным и вкусовым качествам их принято разделять на 2 категории. К первой относятся печенка, почки, мозги, язык, сердце, диафрагма и вымя. Ко второй – рубец, пикальное мясо (пищевод), голова, легкие, трахея, свиные ножки, путовой сустав, уши, губы, мясокостные хвосты. По химическому составу, пищевой ценности и вкусовым качествам такие субпродукты, как почки, печенка, легкие, сердце и язык, – приближаются к мясу. Язык и вымя, по сравнению с мясом, богаче жирами; в мозгах много фосфора, а в печенке и почках – железа. Следует помнить о том, что, если животное выращивалось в экологически неблагоприятных условиях, в его субпродуктах будет содержаться гораздо большее количество вредных веществ, чем в мясе.

Что можно приготовить из субпродуктов? Из ножек, губ и ушей, как правило, варят студни, из рубца – некоторые национальные блюда, например шотландский хаггис. Различные блюда из печенки рекомендуются при малокровии, авитаминозе, общем истощении после тяжелых заболеваний.

В магазинах субпродукты продают замороженными, а на рынках парными и охлажденными. И в том и в другом случае они должны быть чистыми, без слизистых оболочек, сгустков крови, жира и волосяного покрова.

Если субпродукты куплены замороженными, то оттаивать их следует при комнатной температуре или в микроволновой печи. Заливать водой не рекомендуется.

Непосредственно перед приготовлением субпродукты необходимо тщательно промыть под проточной водой.

А теперь остановимся подробнее на некоторых наиболее распространенных видах субпродуктов.

Мозги вряд ли можно назвать диетическим продуктом, так как в них содержится большое количество холестерина. Более плотными и крупными являются говяжьи мозги. Как правило, из мозгов одного животного можно приготовить 4 полноценные порции. Мозги отваривают, тушат, жарят и т. д., но в любом случае процесс должен занимать не менее 20 минут.

Телячьи мозги более нежные и маслянистые. Они не такие большие, как говяжьи, поэтому вместо 4 можно рассчитывать только на 2 порции. Зато варятся и жарятся они в 2 раза быстрее – всего за 10 минут.

Свиные мозги по вкусу похожи на говяжьи, однако по размеру они в 4 раза меньше: на 1 порцию как раз хватает мозгов одного животного. До готовности свиные мозги доходят за 5 минут.

Деликатесом считаются ягнячьи мозги. Нежные на вкус, они обладают приятным розоватым цветом. По размеру совпадают со свиными. Чтобы блюдо из ягнячьих мозгов получилось по-настоящему вкусным, их ни в коем случае нельзя готовить более 5 минут.

Даже самый неискушенный в кулинарии человек сможет справиться с приготовлением мозгов. Это совсем несложно. А вот на предварительную их обработку потребуется время и терпение. Выше говорилось о том, что купленный продукт не должен содержать ни пленок, ни сгустков крови, но зачастую продавцы это правило не соблюдают. Для того чтобы удалить сгустки крови, мозги надо обязательно, как минимум, 2 часа, а то и больше вымачивать в холодной воде, причем ее нужно регулярно менять. Если и после этого сгустки остались, можно положить мозги в теплую воду до полного исчезновения крови. После того как будет снята пленка, мозги готовы к дальнейшей кулинарной обработке.

При жарке цвет мозгов меняется. Поэтому, прежде чем положить на сковороду, их нужно смазать лимонным соком или уксусом. Тогда жареные мозги сохранят свой белый цвет. Если же планируется готовить их под винным соусом, тогда они предварительно замачиваются в слегка подкисленной уксусом воде.

Вкус у мозгов выражен слабо и нуждается в каком-либо усилителе. В противном случае блюдо получится пресным. Традиционно в мозги добавляется кур-бульон – приправленная специями жидкость, которую варят короткое время (court в переводе с французского означает «короткий»). Причем чем крепче и насыщеннее бульон, тем вкуснее получится блюдо.

Отварные мозги можно нарезать небольшими ломтиками и, обмакнув в кляр, обжарить во фритюре. Кляр можно готовить по-разному, замешивая его либо на воде, либо на молоке, либо на белом вине (самом недорогом), и вкус готового кушанья будет меняться.

Самым деликатесным из субпродуктов, безусловно, является язык. Еще в Средние века во Франции крестьяне, забивая скотину, не имели права оставлять себе эти части туш – продукт предназначался исключительно для господской кухни. Большой почитательницей отварного языка с огурцами была русская императрица Екатерина I. Да и сейчас блюдо из языка – говяжьего, телячьего или свиного – служит лучшим украшением

праздничного стола.

Языки, как, впрочем, и все остальные субпродукты, можно купить либо на рынке, либо в магазине. Причем говяжьи и свиные языки, как правило, продаются отдельно, а ягнячьи чаще всего вместе с головой.

Самое распространенное блюдо из языка – заливное. Однако его можно использовать и для приготовления салатов. Очень хорош холодный отварной язык, особенно если его приправить каким-либо соусом. Во французской кухне есть замечательное кушанье mille feuilles, то есть «тысяча листочков»: тонкие ломтики языка перекладываются томленым сельдереем. Подают такое блюдо горячим.

На 1 порцию идет примерно 200 г данного субпродукта. Таким образом, из 1 говяжьего языка можно приготовить 5 порций, а чтобы накормить 1 человека блюдом из ягнячьего языка, потребуется 2 штуки.

В сыром виде язык хранится не более 24 часов. Если за это время он не будет приготовлен, его следует заморозить. Процесс занимает 5–7 часов, и замороженный продукт может храниться несколько недель и даже месяцев. Однако, перед тем как заморозить язык, его рекомендуется в течение 2–3 часов вымачивать в холодной воде. Что же касается отварного языка, то в холодильнике его можно оставить примерно на 3 дня.

Готовить язык очень просто, хотя долго. Сначала его нужно тщательно вымыть, лучше всего это со специальной щеточкой и под проточной водой. Затем язык следует залить кипятком на 2–3 минуты для того, чтобы было легко снять с него кожу. После язык нужно натереть крупной солью (для улучшения вкусовых качеств) и выдерживать 2 суток. Если нет возможности ждать столько времени, то натертый солью язык можно готовить уже через 12 часов, но не раньше.

Если язык куплен уже соленым, то перед варкой его надо вымачивать сутки в холодной воде, меняя ее через каждые 3–4 часа.

Варится язык долго, не менее 2 часов. Причем не в воде, а в насыщенном курином бульоне с добавлением специй. Дело это довольно хлопотное, потому что ни в коем случае нельзя допускать образования пены. Ее необходимо тотчас же снимать шумовкой. Готовность языка проверяется вилкой – она должна легко в него входить.

Отварной язык – это уже самостоятельное блюдо. Его подают с хреном или горчицей либо полив соусом. Из горячих и холодных соусов очень многие сочетаются с языком. У них есть одно общее свойство – острота. Она нужна для того, чтобы

оттенить нежный вкус языка. Самый простой из соус можно приготовить из смешанных в равных долях сметаны и горчицы, приправленных красным сладким молотым перцем и чесноком.

Далее речь пойдет о печенке. Сразу оговоримся, что печенью называется известный анатомический орган, а печенкой – пищевой продукт, производимый из этого органа. В отличие языка ее не принято считать деликатесом, но она поистине является самым вкусным и популярным продуктом из всех, что относят к требухе.

Помимо отличного вкуса, печенка обладает целым рядом замечательных свойств. Во-первых, она универсальна – из нее можно приготовить сотни самых разнообразных блюд. Во-вторых, все они не требуют значительных временных затрат. В-третьих, печенка полезна: в ней большое количество витамина А, железа, меди и других полезных веществ. Издавна печенка занимала одно из первых мест в списке блюд лечебного питания. В отдельных случаях ее использовали даже в качестве наружного целебного средства.

Доказательством популярности говяжьей, свиной, телячьей, куриной, утиной печенки служит многообразие кулинарных рецептов, которые можно найти практически во всех традиционных кухнях мира. Самый простой рецепт – это печенка a la naturelle. Печенку даже маринуют, не говоря уже о других способах ее обработки. Однако бывалые повара утверждают, что самые вкусные и ароматные – это наиболее простые блюда из данного субпродукта. Достаточно взять телячью, ягнячью или молодую говяжью печенку, нарезать ее ломтиками, обжарить на сильном огне (по 2 минуты с каждой стороны), посолить и поперчить. Можно добавить к обжаренной печенке немного орехового масла и капельку уксуса, а в качестве гарнира подать отварной картофель, или жареные грибы, или то и другое вместе.

В настоящее время, когда в ресторанах наблюдается полное смешение кулинарных традиций мира, особой популярностью стали пользоваться национальные блюда из этого субпродукта: печенка по-английски, которую подают вместе с тонкими ломтиками обжаренного бекона, печенка по-испански, выложенная на обжаренные в оливковом масле помидоры и лук, печенка по-лионски – с луковым пюре и т. д.

Опытные хозяйки знают, что, несмотря на легкость приготовления печенки, здесь есть один небольшой секрет – важно ее не пережарить. Чтобы этого избежать, вымоченную в молоке или уксусном маринаде печенку жарят с одной стороны до тех пор, пока на поверхности не выступит красный мясной сок. Тогда печенку сразу же надо перевернуть и снова жарить до

появления сока. В таком случае она получится нежная и мягкая. Еще один способ – перед жаркой обвалять печенку в муке.

Телячью печенку хорошо запекать целиком в духовке или глубокой сковороде. Время данного способа термической обработки определяется по весу продукта: 15 минут на каждые 0,5 кг. Подавать запеченную печенку можно и как самостоятельное блюдо, и как горячую закуску.

Если под рукой нет куриной печенки для приготовления любимого салата, вполне допустимо взять телячью. Только обжарить ее надо по всем правилам (то есть не передержать на огне).

Говяжью печенку, прежде чем обжаривать, рекомендуется обмазать горчицей. А подавать ее лучше всего с пряным соусом. Из говяжьей и свиной печенки получается замечательный паштет. Причем рецептов данного блюда очень много, а для праздничного варианта можно смешать говяжью и свиную печенку с более дорогими видами этого субпродукта.

Печенка домашних птиц – куриная, утиная, гусиная – традиционно считается деликатесом и идет на приготовление салатов, жаркого, фаршей и паштетов.

Среди гурманов особой популярностью пользуются блюда французской кухни из фуа-гра – печенки откормленных особым способом уток и гусей. Сейчас нет ни одного ресторана в мире, в меню которого не было бы «жирной печенки» (именно так переводится название этого деликатеса). За сотни лет кулинары научились готовить из фуа-гра множество кушаний. Самые распространенные из них – паштеты и террины (блюдо из фарша, похожего по консистенции на паштет, приготовленное на водяной бане в плотно закрытой форме).

У фуа-гра есть один существенный недостаток – повышенная жирность. Однако французские диетологи, видимо тоже большие любители этого продукта, не дают советов ограничивать его употребление. Они считают, что нарушенный баланс холестерина легко восстановить, устраивая разгрузочные рыбные дни.

Может быть, кому-то покажется удивительным, но факт остается фактом: идеальным гарниром к печенке домашних птиц являются самые разные фрукты и ягоды (сладкие, кислые или кисло-сладкие). Единственная ягода, которая не гармонирует с этим субпродуктом, – клюква. А вот яблоки (малина, ежевика и т. п.) придают блюдам из печенки праздничный вид и оригинальный вкус. Для этого данные ингредиенты следует слегка припустить в масле или же использовать в сыром виде.

Диетологи считают, что блюда из печенки хорошо сочетаются с легкими овощными гарнирами или нежным картофельным

пюре. А вот рис и макароны – не лучший вариант, потому что кушанье получится слишком тяжелым.

Несколько слов о выборе и хранении печенки. Чтобы не ошибиться с качеством, надо внимательно рассмотреть продукт перед покупкой: поверхность куска должна быть гладкой и блестящей, а консистенция – однородной. Печень молодого животного имеет светло-красный цвет; чем старше животное, тем темнее его печень. Чтобы правильно рассчитать нужное количество продукта, стоит запомнить, что на 1 порцию идет, как правило, 100–130 г.

Если вы решили приготовить блюдо из парной печенки, то не приобретайте ее заранее. Лучше всего это сделать в тот же день или хотя бы накануне. В последнем случае печенку надо обязательно положить в холодильник (не в морозильник!). Замороженный продукт (неважно, купленный в таком виде или заложенный в морозильную камеру в домашних условиях) может храниться очень долго – до 6 месяцев. Парную печенку перед заморозкой надо нарезать ломтиками, каждый обсушить салфеткой, завернуть в пищевую пленку и положить в отдельный целлофановый пакет. Предосторожности требуются для того, чтобы запах печенки не впитали другие продукты, лежащие в морозильной камере.

При необходимости печенку можно положить на разогретую сковороду или решетку гриля, не размораживая. Однако кулинары рекомендуют сначала подержать печенку на нижней полки холодильника, а когда она разморозиться, приступать к приготовлению.

Менее популярны, но не менее вкусны и полезны и другие субпродукты. Например, сердце. Оно состоит из мышц с тонкими волокнами. В самой толстой части сердце обернуто так называемым жировым венком. Однако и жир, и пронизывающие мышечную ткань жесткие трубки, как правило, удаляют еще до того, как сердце попадает на прилавок. При покупке стоит обратить внимание на то, чтобы в сердечных камерах не было сгустков крови.

Сердце с полной уверенностью можно отнести к диетическим продуктам. Оно малокалорийно, богато витаминами и при этом имеет очень ароматный вкус.

Самое нежное сердце – телячье и ягнячье. Последнее, вследствие малого размера, можно обжаривать целиком или предварительно нарезав ломтиками. Его также запекают в духовке, иногда фаршируя.

Телячье сердце весит от 700 г до 1 кг. Его жарят, нарезав ломтиками, запекают на гриле, тушат или варят целиком.

Свиное сердце в 2 раза меньше телячьего, поэтому его, как и сердце ягненка, можно готовить целиком. Оно достаточно твердое, но не грубое и по вкусу напоминает обычное мясо. Свиное сердце чаще всего варят или жарят.

Самое большое – говяжье сердце. Оно весит 1,5–2 кг, поэтому готовить его целиком не рекомендуется. Говяжье сердце, как правило, тушат или варят. Однако сначала его надо залить подсоленной водой, довести до кипения и слить жидкость. Затем сердце снова заливают водой и варят до готовности. Оно должно быть мягким, и доведение до этого состояния занимает достаточно долгое время.

Отварное сердце широко используется для приготовления салатов, всевозможных закусок, начинок для пирогов и пирожков, а также поджарок. Что касается последних, то к ним надо особенно тщательно подбирать соус. Традиционно для этого блюда он готовится на сливках или молоке.

Легкие, так же как сердце, малокалорийны. Они легко усваиваются организмом. Прежде чем что-то готовить из легких, их необходимо отварить. В процессе варки они всплывают на поверхность, поэтому сверху кладут груз.

В европейской кухне, как правило, используются только телячьи легкие, которые весят от 300 до 600 г. Блюда из них особенно популярны в южных областях

Германии. Это легкие, вымоченные в уксусе, легкие по-венски, штрудель из легких и др.

Почки обладают специфическим вкусом, который усиливается в зависимости от возраста животного. На поверхности почек имеется слой жира, который перед приготовлением необходимо удалить.

Свиные и ягнячьи почки имеют форму бобов и гладкую поверхность. А на телячьих и говяжьих почках имеются многочисленные глубокие борозды.

Рекомендуется покупать почки молодых животных. Они более нежные на вкус и содержат меньше вредных веществ. Перед обжариванием почки лучше нарезать толстыми ломтиками, чтобы они не высыхали и не становились жесткими.

Самые маленькие почки ягненка. Каждая из них весит около 60 г. Они коричнево-красного цвета, твердые, сочные, со специфическим вкусом.

Следующие по размеру – свиные почки, примерно 150 г. Перед приготовлением их надо разрезать на 2 части, удалить имеющиеся внутри трубки и пленки, а затем либо вымочить, либо обдать кипятком, либо замариновать в молоке.

Нежные и сочные – телячьи почки. Они весят примерно 300–

500 г. Их можно обжаривать в духовке или запекать на гриле, целиком или же нарезав ломтиками либо маленькими кусочками, как бефстроганов.

Вес говяжьих почек составляет 800-1000 г. Прежде чем начинать готовить, их надо разрезать вдоль пополам и удалить пленки и трубки. Говяжьи почки можно жарить, запекать на гриле, тушить в духовке или на плите, использовать для приготовления бефстроганова.

Говяжьи щеки в настоящее время можно купить только под заказ, заранее договорившись с мясниками, по осени, когда забивают бычков. Отличительными чертами щечного мяса являются нежная консистенция и необычный, ярко выраженный вкус. Чтобы эти качества в полной мере сохранились при приготовлении, необходимо знать некоторые секреты. Во-первых, прежде, чем варить щеки, их нужно перевязать, как рулет, прочными нитками. Это нужно постараться сделать как можно туже – для улучшения вкусовых качеств готового блюда. Варить щеки, а лучше томить, надо в пряном бульоне на очень медленном огне не менее 3 часов. Очень хороши щеки в холодце или как рагу с овощами.

Еще один редкий субпродукт – это зобная железа теленка или ягненка. Она съедобна только у молодых животных, с возрастом же уменьшается и становится непригодной в пищу.

Зобная железа состоит из 2 частей. Более длинная и большая по размеру, которую предпочитают использовать знатоки кулинарного искусства, весит около 500 г, вторая – в 2 раза меньше.

Во Франции зобная железа издавна считается деликатесом. В России же блюда из нее, причем по достаточно высокой цене, можно встретить в меню лишь некоторых ресторанов.

Прежде чем подвергать зобную железу кулинарной обработке, ее хорошо вымачивают, чтобы удалить малейшие остатки крови. После этого ее надо залить кипятком и через несколько минут обдать холодной водой, чтобы было легче снимать кожицу. Подготовленную таким образом зобную железу можно жарить, варить, тушить или запекать.

О рубежной жировой пленке в России, так же как о зобной железе, забыли давно. Она представляет собой жировую прослойку на стенках желудка жвачных животных – коров, свиней и овец. По виду рубежная пленка напоминает полупрозрачную кружевную ткань. Вот почему в кулинарии ее называют «крепинет», то есть «кружева».

В европейских странах крепинет можно купить в любом супермаркете. В мясных лавках им выстилают судки для

паштетов, чтобы фарш из постного мяса превратился в сочный террин или галантин. Если в крепинет завернуть сосисочный фарш, то получится отличный мясной «хлебец». А жаркое из постного мяса при добавлении этого удивительного продукта будет необыкновенно вкусным.

Перед употреблением крепинет достаточно на несколько минут замочить в теплой воде.

Что мы знаем о рубце? В лучшем случае, что это один из отделов желудка животного. А ведь когда-то похлебки из рубца были главными кушаньями русской кухни.

Вкусное блюдо из рубца получается только в том случае, если в процессе докулинарной обработки он становится идеально чистым. Поэтому купленный рубец необходимо как следует промыть, выскоблить ножом и вымочить в холодной воде. Затем его надо нарезать большими кусками и варить не менее 4 часов, несколько раз меняя воду. Сделав это последний раз, в воду нужно добавить различные специи и пряности (лук, чеснок, лавровый лист и т. д.).

Отваренный рубец можно приготовить с овощами. Для этого его следует нарезать тонкой соломкой и тушить 4 часа с помидорами и зеленым сладким перцем, в самом конце добавив картофель. В Шотландии из рубца готовят хаггис. Очень хорош фаршированный желудок.

Еще один деликатес, к которому современные горожане тоже утратили интерес, – вымя. Его, так же как и рубец, надо долго вымачивать, меняя воду. Причем в нее необходимо добавлять уксус, чтобы избавиться от молочного привкуса, являющегося основным недостатком этого субпродукта. Вымоченное вымя долго варят, несколько часов, тоже несколько раз меняя воду. Почти готовое вымя кладут в очень насыщенный кур-бульон и варят в нем 30 минут. После этого вымя вынимают, начиняют чесноком и кладут под пресс на 12 часов. В результате получается замечательная закуска, по вкусу напоминающая язык.

Хвосты, уши и ножки традиционно идут на холодец. Кроме того, из хвостов варят очень вкусный суп.

Немаловажную роль в процессе приготовления различных кушаний из субпродуктов играют всевозможные пряности, из которых составляется букет блюда. Причем следует помнить, что формировать его должно не более 2–3 видов специй. Подобрав по вкусу, их следует вносить в самом конце приготовления, тогда они в полной мере сохранят свой аромат.

Для блюд из печени рекомендуется использовать шалфей, лук, черный молотый перец (немного) и розмарин. Для студней и заливных подходят душистый перец, чеснок (по вкусу), лук,

черный и красный сладкий или жгучий перец, лавровый лист, гвоздика. К домашним кровяным колбасам из субпродуктов с крупами добавляются лук, чеснок, майоран, черный перец, гвоздика, полынь. А универсальный букет пряностей для любого блюда из субпродуктов можно составить из укропа, черного и красного (сладкого и жгучего) перца, базилика, чабра, эстрагона, можжевельника, каперсов, гвоздики, кресс-салата.

Хорошо сочетается с блюдами из субпродуктов и ароматный столовый уксус, который можно приготовить в домашних условиях. Приведем несколько рецептов.

Уксус на базилике: несколько свежих листьев базилика слегка размять, залить столовым уксусом и настаивать в течение 7-10 дней.

Уксус на эстрагоне: 1–2 ст. л. измельченных листьев и верхушек эстрагона залить столовым уксусом и настаивать 2–3 суток.

Уксус ароматный: в бутылку со столовым уксусом добавить пряную смесь из базилика, зелени или семян укропа, лаврового листа, розмарина и тимьяна (пропорции компонентов определяются по вкусу).

Вместо уксуса для блюд из субпродуктов можно использовать ароматную соль, которую тоже несложно приготовить самостоятельно: 2 полные ст. л. соли смешать с 1 ч. л. черного молотого перца, 0,5 ч. л. красного острого молотого перца и 1 средней по размеру толченой головкой чеснока. Такую соль лучше всего заготовить впрок и хранить в холодильнике в плотно закрытой стеклянной посуде.

Холодные блюда и закуски

САЛАТЫ

Салат из языка со свеклой и сельдереем

Ингредиенты

Отварной телячий язык – 200 г
Свекла (желательно салатная) – 150 г
Корень сельдерея – 150 г
Листья салата – 5 штук
Помидор – 1 штука
Майонез – 0,5 стакана
Соль по вкусу

Сельдерей нарезать небольшими кубиками и припустить в подсоленной воде.

Свеклу отварить, остудить, очистить и нарезать тонкими кружочками.

Язык нарезать маленькими кубиками, листья салата измельчить.

Помидор обдать кипятком, снять с него кожицу, удалить семена, мелко нарубить, посолить и смешать с майонезом.

Все ингредиенты соединить и заправить полученным соусом.

Салат из языка с капустой

Ингредиенты

Отварной говяжий язык – 200 г
Белокочанная капуста – 200 г
Майонез – 1 стакан
Огурец – 1 штука
Консервированный зеленый горошек – 2 ст. л.
Листья салата – 3 штуки
Яйца, сваренные вкрутую, – 3 штуки
Зелень укропа и петрушки – 1 пучок
Соль по вкусу

Капусту нашинковать и перетереть с солью до образования сока, затем отжать.

Язык, яйца и огурец нарезать небольшими кубиками.

Все ингредиенты перемешать, заправить майонезом, выложить на листья салата, украсить зеленым горошком и мелко нарезанной зеленью.

Салат из языка со сладким перцем

Ингредиенты

Отварной говяжий язык – 300 г
Маринованный сладкий перец – 3 штуки
Консервированный зеленый горошек – 150 г
Майонез – 0,5 стакана
Сливки – 0,75 стакана
Зелень петрушки – 1 пучок

Язык и сладкий перец нарезать соломкой, выложить в порционные вазочки, добавить зеленый горошек, полить майонезом, смешанным со сливками, и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из языка с грецкими орехами

Ингредиенты

Отварной говяжий язык – 600 г
Ядра грецких орехов – 0,5 стакана
Чеснок – 2 зубчика
Майонез – 0,5 стакана
Соль, черный молотый перец по вкусу

Язык нарезать небольшими кубиками, чеснок измельчить, ядра грецких орехов нарубить.

Подготовленные ингредиенты перемешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Салат из языка с молочным соусом

Ингредиенты

Отварной телячий язык – 300 г

Картофель – 2 штуки
Консервированный зеленый горошек – 150 г
Яйца – 6 штук
Репчатый лук – 2 головки
Молоко – 2 ст. л.
Растительное масло – 4 ст. л.
Сахар – 1 ч. л.
Зелень петрушки – 5 веточек
Соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кубиками.

4 яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Приготовить соус: оставшиеся яйца охладить, вместе с сахаром и солью взбить миксером до образования крепкой пены, затем добавить молоко и растительное масло и еще раз взбить.

Язык нарезать тонкими ломтиками, репчатый лук – тонкими полукольцами.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить зеленый горошек, посолить, поперчить, заправить полученным соусом, выложить горкой в салатник и украсить веточками петрушки.

Салат из языка с сыром

Ингредиенты

Отварной говяжий язык – 200 г
Картофель – 3 штуки
Репчатый лук – 2 головки
Яйца, сваренные вкрутую, – 5 штук
Сыр твердых сортов – 200 г
Майонез – 0,75 стакана
Растительное масло – 2 ст. л.
3 %-ный уксус – 1 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль по вкусу

Репчатый лук нарезать кольцами, залить маринадом из уксуса и растительного масла и оставить на 30 минут, а затем промыть и обсушить салфеткой.

Картофель отварить в мундире в подсоленной воде, остудить и очистить.

Яйца, картофель и сыр натереть на крупной терке, язык

нарезать тонкой соломкой.

В салатник выложить слоями картофель, язык, лук, яйца, сыр. Каждый из них смазать майонезом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Салат из языка с курицей

Ингредиенты

Отварной свиной язык – 200 г
Куриное мясо – 300 г
Маринованные грибы (можно соленые) – 300 г
Сметана – 0,5 стакана
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль по вкусу

Куриное мясо отварить в подсоленной воде и остудить. Нарезать вместе с языком и грибами (оставив 2 штуки для украшения) соломкой, перемешать, посолить и заправить сметаной. Выложить в салатник, посыпать мелко нарезанной зеленью и украсить ломтиками грибов.

Салат из языка с анчоусами

Ингредиенты

Отварной говяжий язык – 200 г
Свекла – 1 штука
Помидоры – 2 штуки
Корень сельдерея – 70 г
Листья салата – 4 штуки
Анчоусы – 50 г
Майонез – 1 стакан
Соль по вкусу

Сельдерей нарезать соломкой и припустить в подсоленной воде.

Свеклу отварить, очистить от кожицы и нарезать тонкими кружочками.

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу, удалить семена и нарубить мякоть маленькими кубиками.

Язык нарезать соломкой, анчоусы измельчить, листья салата

нашинковать. Соединить эти ингредиенты со свеклой и сельдереем, посолить, заправить майонезом, выложить в салатник и украсить помидорами.

Салат из языка с курицей и шампиньонами

Ингредиенты

Отварной говяжий язык – 300 г
Куриное мясо – 200 г
Шампиньоны – 150 г
Майонез – 0,75 стакана
Сметана – 3 ст. л.
Лимонный сок – 1 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Куриное мясо отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать соломкой. Язык измельчить аналогичным образом.

Шампиньоны нарезать ломтиками и обжарить в растительном масле.

Приготовить соус: майонез взбить со сметаной, добавить лимонный сок, соль, перец, хорошо перемешать.

Мясо, язык и грибы соединить, заправить соусом, переложить в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из языка со свининой

Ингредиенты

Отварной говяжий язык – 150 г
Свинина – 150 г
Картофель – 2 штуки
Соленые огурцы – 2 штуки
Маринованная свекла – 150 г
Яйца, сваренные вкрутую, – 2 штуки
Майонез – 0,5 стакана
Зелень петрушки и кинзы – по 1 пучку
Соль, черный молотый перец по вкусу

Свинину отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать

соломкой вместе с языком.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы измельчить аналогичным образом.

Свеклу натереть на крупной терке. Яичные белки нарубить.

Приготовить соус: желтки растереть с майонезом и черным перцем.

Все ингредиенты смешать, заправить соусом, выложить в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из копченого языка с ананасами

Ингредиенты

Копченый говяжий язык (можно свиной) – 200 г
Картофель – 4 штуки
Огурец – 1 штука
Консервированные ананасы – 150 г
Майонез – 0,5 стакана
Листья салата – 2 штуки

Картофель отварить в мундире, остудить и очистить.

Язык, картофель, ананасы и огурец нарезать небольшими кубиками, смешать, заправить майонезом, горкой выложить в салатник и украсить листьями салата.

Салат из печенки с картофелем

Ингредиенты

Говяжья печенка – 200 г
Картофель – 2 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Помидор – 1 штука
Огурец – 1 штука
Консервированный зеленый горошек – 2 ст. л.
Зелень сельдерея – 1 пучок
Яйцо – 1 штука
Молоко – 2 стакана
Сливочное масло – 3 ст. л.
Майонез – 0,5 стакана
Жир для смазывания противня – 1 ст. л.
Панировочные сухари – 2 ст. л.

Соль по вкусу

Печенку залить молоком и оставить на 30 минут. Затем пропустить через мясорубку и обжарить в 1,5 ст. л. сливочного масла.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, размять в пюре. Добавить оставшееся масло, яичный белок и хорошо перемешать.

Половину картофельного пюре выложить на противень, смазанный жиром и посыпанный панировочными сухарями, сверху распределить печеночный фарш и покрыть оставшимся пюре. Смазать все яичным желтком и запекать в духовке до образования румяной корочки.

Когда полученная запеканка остынет, нарезать ее небольшими порционными кусочками и выложить на дно салатника, а сверху – слоями измельченный лук и нарезанные кружочками помидор и огурец, смазывая каждый из них майонезом. Зелень сельдерея мелко нарезать, смешать с зеленым горошком и украсить салат.

Салат из печенки с морковью

Ингредиенты

Говяжья печенка – 200
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 2 головки
Чеснок – 2 зубчика
Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку
Растительное масло – 3 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку целиком отварить в подсоленной воде. Когда она остынет, нарезать соломкой. Морковь измельчить аналогичным образом. Лук нарезать тонкими полукольцами и обжарить в растительном масле. Чеснок измельчить, можно с помощью чеснокодавилки.

Подготовленные ингредиенты перемешать, посолить, поперчить, заправить маслом, оставшимся после жарки лука, выложить в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из печенки со шпинатом

Ингредиенты

Куриная печенка – 100 г
Шпинат – 200 г
Ветчина – 100 г
Оливковое масло – 4 ст. л.
3 %-ный уксус – 1,5 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Шпинат нарезать полосками поперек, выложить в салатник, посолить, поперчить, сбрызнуть 1,5 ст. л. оливкового масла и 0,5 ст. л. уксуса, дать постоять 15 минут.

Ветчину нарезать соломкой, печенку – маленькими кусочками. По отдельности обжарить их в оставшемся масле, затем соединить, заправить уксусом и выложить на шпинат.

Салат из печенки с редисом

Ингредиенты

Говяжья печенка – 200 г
Свиная печенка – 200 г
Редис – 1 пучок
Репчатый лук – 2 головки
Сметана – 0,5 стакана
Мука – 2 ст. л.
Растительное масло – 3 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Говяжью и свиную печенку нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Дать остыть и нарезать соломкой.

Редис залить холодной водой, оставить на 30 минут, а затем нарезать кружочками. Лук нашинковать.

Подготовленные ингредиенты смешать, посолить, поперчить, заправить сметаной и выложить в салатник.

Салат из печенки с солеными огурцами

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Соленые огурцы – 3 штуки
Морковь – 2 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Консервированный зеленый горошек – 100 г
Майонез – 1 стакан
Растительное масло – 2 ст. л.
Соль по вкусу

Печенку отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать небольшими кубиками, заправить 0,5 стакана майонеза и дать постоять 30 минут.

Морковь и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле на сильном огне и остудить.

Огурцы нарезать кубиками, смешать с печенкой, луком, морковью и зеленым горошком, заправить оставшимся майонезом и выложить в салатник.

Салат из печенки со сладким перцем

Ингредиенты

Печенка говяжья – 300 г
Сладкий перец – 4 штуки
Сметана – 0,5 стакана
Смалец – 1 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку
Соль, черный молотый перец, сахар по вкусу

Сладкий перец нарезать кольцами.

Печенку нарубить кубиками, посолить, поперчить, посыпать сахаром, поджарить на смальце, постоянно помешивая. Когда она будет почти готова, добавить кольца сладкого перца и держать на среднем огне 10 минут.

Еще теплую массу выложить в салатник, заправить сметаной и украсить мелко нарезанной зеленью.

Салат из печенки с вешенками

Ингредиенты

Говяжья печенка – 200 г

Вешенки – 100 г
Огурцы – 2 штуки
Репчатый лук – 2 головки
Майонез – 0,5 стакана
Сливочное масло – 3 ст. л.
Растительное масло – 0,5 стакана
Мука – 1 ст. л.
Зелень укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать брусочками, обвалять в муке, обжарить в сливочном масле и охладить.

Вешенки некрупно нарубить, лук нарезать полукольцами, огурцы – кубиками.

Грибы и половину лука обжарить в растительном масле и дать остыть.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить в салатник и украсить мелко нарезанной зеленью.

Салат из печенки с белыми грибами и маслинами

Ингредиенты

Говяжья печенка – 200 г
Сушеные белые грибы – 50 г
Соленые огурцы – 2 штуки
Картофель – 2 штуки
Яйца, сваренные вкрутую, – 2 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Майонез – 0,5 стакана
Растительное масло – 2 ст. л.
Консервированные маслины – 10 штук
Лимон – 3 ломтика
Соль, специи по вкусу

Грибы замочить на 2 часа в холодной воде, затем в ней же отварить, откинуть на дуршлаг, обсушить и нарезать соломкой.

Печенку отварить в подсоленной воде с добавлением специй, нарезать кубиками и обжарить в растительном масле.

Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кубиками.

Лук нарезать полукольцами, огурцы – кубиками, яйца мелко

нарубить.

Подготовленные ингредиенты смешать, заправить майонезом и выложить в салатник. Украсить маслинами и ломтиками лимона.

Салат из печенки с белыми грибами

Ингредиенты

Говяжья печенка – 200 г
Сушеные белые грибы – 100 г
Репчатый лук – 1 головка
Морковь – 2 штуки
Яйца, сваренные вкрутую, – 3 штуки
Сливочное масло – 100 г
Майонез – 0,5 стакана
Соль по вкусу

Печенку и грибы отварить в подсоленной воде, остудить и мелко нарезать.

Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке, обжарить в сливочном масле и дать остыть.

Яйца нарезать кубиками, смешать с остальными ингредиентами и заправить майонезом.

Салат из печенки с грибами

Ингредиенты

Печенка индейки – 200 г
Грибы (подосиновики, подберезовики) – 200 г
Репчатый лук – 1 головка
Оливковое масло – 0,5 стакана
Сливочное масло – 2 ст. л.
Винный уксус – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать соломкой, грибы – тонкими ломтиками, лук – кольцами.

На сковороде разогреть 0,25 стакана оливкового масла, добавить сливочное и обжарить в этой смеси грибы. Вынуть их из сковороды, а в оставшемся масле обжаривать в течение 3–4 минут

лук и печенку. Подготовленные ингредиенты остудить, смешать, посолить и поперчить.

Приготовить соус: оставшееся оливковое масло взбить венчиком с уксусом. Заправить этой смесью готовый салат.

Салат из печенки с шампиньонами

Ингредиенты

Говяжья печенка – 200 г
Шампиньоны – 200 г
Репчатый лук – 2 головки
Майонез – 0,5 стакана
Растительное масло – 0,5 стакана
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать брусочками, посолить, поперчить.

Лук измельчить, обжарить в растительном масле, затем добавить печенку и держать на огне еще 3 минуты, после чего остудить.

Шампиньоны нарезать соломкой, отварить в подсоленной воде, дать остыть и смешать с печенкой и луком.

Салат заправить майонезом и поставить на 30 минут в холодильник. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из печенки с маринованными грибами

Ингредиенты

Говяжья печенка – 200 г
Маринованные грибы – 100 г
Морковь – 2 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Яйца, сваренные вкрутую, – 2 штуки
Сливочное масло – 100 г
Майонез – 0,5 стакана
Соль по вкусу

Печенку целиком отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать соломкой. Грибы и морковь нашинковать, лук нарезать

полукольцами. Подготовленные ингредиенты обжарить в сливочном масле, соединить с печенкой и заправить майонезом. Выложить в салатник и посыпать натертыми на крупной терке яйцами.

Салат из печенки с яблоками

Ингредиенты

Говяжья печенка – 400 г
Яблоки – 2 штуки
Яйца, сваренные вкрутую, – 4 штуки
Сыр твердых сортов – 100 г
Гранат – 0,5 штуки
Майонез – 0,75 стакана
Сливочное масло – 1 ст. л.

Печенку нарезать брусочками и обжарить в сливочном масле. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, натереть на крупной терке, так же как яйца и сыр.

В салатник выложить слоями: печенку, яйца, яблоки и сыр. Каждый слой смазать майонезом. Салат украсить зернами граната.

Салат из печенки с мандаринами

Ингредиенты

Телячья печенка – 600 г
Мандарины – 4 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Чеснок – 4 зубчика
Ядра грецких орехов – 0,5 стакана
Сливочное масло – 200 г
Растительное масло – 0,5 стакана
Лимон – 1 штука
Белое сухое вино – 2 ст. л.
Гречишный мед – 2 ст. л.
2 %-ный уксус – 2 ст. л.
Майонез – 2 ст. л.
Листья салата – 4–5 штук
Лук-порей – 100 г

Вишня (без косточек) – 5–7 штук
Зелень укропа и петрушки – по 1 пучку
Соль по вкусу

Печенку нарезать тонкой соломкой и обжарить в смеси растительного и сливочного масел. Вынуть из сковороды и выложить на бумажные салфетки, чтобы удалить излишки жира. В оставшееся после обжаривания печенки масло положить нарезанный кубиками лук и измельченный чеснок, обжарить их до золотистого цвета и смешать с измельченными ядрами грецких орехов.

Мандарины очистить от кожуры и белых пленок, нарезать кубиками, соединить с луком, чесноком, грецкими орехами и печенкой.

Приготовить 2 соуса. Для первого смешать мед, сок половины лимона и уксус. Для второго взбить майонез с соком половины лимона, вином и мелко нарубленным луком-пореем.

Дно порционных вазочек выстелить листьями салата и сбрызнуть их первым соусом. На подготовленные таким образом листья выложить салат и полить его вторым соусом.

Порции салата украсить вишней и мелко нарезанной зеленью.

Салат из печенки с грецкими орехами

Ингредиенты

Куриная печенка – 200 г
Ядра грецких орехов – 0,5 стакана
Яйца, сваренные вкрутую, – 5 штук
Репчатый лук – 1 головка
Майонез – 0,75 стакана
Соль по вкусу

Печенку отварить в подсоленной воде, остудить и тщательно размять вилкой.

Яйца нарезать кубиками, ядра орехов и лук измельчить.

Все ингредиенты смешать и заправить майонезом.

Салат из печенки с яйцами

Ингредиенты

Говяжья печенка – 300 г
Яйца, сваренные вкрутую, – 3 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Мука – 1 ст. л.
Растительное масло – 0,5 стакана
Соль по вкусу

Печенку нарезать брусочками, обвалять в муке и обжарить в половине растительного масла. Вынуть печенку, а в этом же масле обжарить до золотистого цвета измельченный лук.

Яйца нарезать кубиками, смешать с охлажденными печенкой и луком, посолить, заправить оставшимся растительным маслом и выложить в салатник.

Салат из почек с зеленым салатом

Ингредиенты

Свиные почки – 300 г
Листья салата – 3 штуки
Соевый соус – 1 ст. л.
Кунжутное масло – 0,5 ст. л.
2 %-ный уксус – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Почки тщательно промыть под проточной водой, залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения и варить в течение 1 часа, каждые 15 минут меняя воду. Последний раз воду посолить. Готовые почки хорошо промыть и нарезать соломкой.

Соевый соус смешать с кунжутным маслом и уксусом.

Листья салата разрезать поперек на 3 части и разложить на тарелке. Почки выложить сверху и полить их приготовленным соусом.

Салат из почек с крабовыми палочками

Ингредиенты

Говяжьи почки – 200 г
Крабовые палочки – 100 г
Огурец – 1 штука

Отварной рис – 2 ст. л.
Яблоко – 1 штука
Майонез – 2 ст. л.
Сметана – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль по вкусу

Почки разрезать вдоль на половинки, залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения и варить 3 минуты. Затем воду слить, почки промыть, залить свежей водой, посолить и варить 1,5 часа – до готовности.

Огурец и яблоко очистить от кожицы. Почки, крабовые палочки, огурец и яблоко нарезать соломкой, перемешать, соединить с рисом, заправить смесью майонеза и сметаны, выложить в салатник и украсить мелко нарезанной зеленью.

Салат из почек с картофелем

Ингредиенты

Говяжьи почки – 200 г
Картофель – 4 штуки
Огурцы – 2 штуки
Листья салата – 2 штуки
Майонез – 0,5 стакана
2 %-ный уксус – 1,5 ст. л.
Соль по вкусу

Почки разрезать вдоль на половинки, залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения и варить 2 минуты. Затем воду слить, почки промыть, залить свежей водой, посолить, вновь поставить на огонь и варить 1,5 часа – до готовности.

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде.

Почки, картофель и огурцы нарезать тонкими ломтиками, перемешать, посолить, сбрызнуть уксусом, заправить майонезом, выложить в салатник и украсить листьями зеленого салата.

Салат из почек с ветчиной

Ингредиенты

Говяжьи почки (можно свиные) – 200 г

Ветчина – 100 г
Картофель – 3 штуки
Корень сельдерея – 50 г
Консервированный огурец – 1 штука
Яблоко – 1 штука
Листья салата – 2 штуки
Майонез – 0,5 стакана
Горчица – 1 ч. л.
2 %-ный уксус – 1 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль по вкусу

Почки разрезать вдоль на половинки, залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения и варить 2 минуты. Затем воду слить, почки промыть, залить свежей водой, посолить, вновь поставить на огонь и варить 1,5 часа – до готовности.

Картофель отварить в подсоленной воде.

Почки, ветчину, картофель, сельдерей, яблоко и огурец нарезать тонкой соломкой, посолить, сбрызнуть уксусом и заправить майонезом, смешанным с горчицей. Выложить в салатник, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и украсить листьями салата.

Салат из почек по-домашнему

Ингредиенты

Говяжьи почки (можно свиные) – 300 г
Картофель – 3 штуки
Огурец (можно соленый) – 1 штука
Яблоко – 1 штука
Помидор – 1 штука
Листья салата – 2 штуки
Яйца, сваренные вкрутую, – 2 штуки
Майонез – 0,5 стакана
Классический кетчуп – 1 ст. л.
Лимонный сок – 1 ст. л.
Сахарная пудра – 0,5 ч. л.
Соль по вкусу

Почки разрезать вдоль на половинки, залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения и варить 2 минуты. Затем воду слить, почки промыть, залить свежей водой, посолить, вновь

поставить на огонь и варить 1,5 часа – до готовности.

Картофель отварить в подсоленной воде.

Приготовить соус: майонез смешать с кетчупом, лимонным соком, солью и сахарной пудрой.

Почки, картофель, яйца, яблоко и огурец нарезать тонкими ломтиками, перемешать, заправить соусом и выложить в салатник. Украсить листьями салата и дольками помидора.

Салат из мозгов с баклажаном

Ингредиенты

Говяжьи мозги – 200 г
Баклажан – 1 штука
Морковь – 1 штука
Картофель – 3 штуки
Консервированный зеленый горошек – 2 ст. л.
Мука – 4 ст. л.
Лимонный сок – 1,5 ст. л.
Растительное масло – 0,5 стакана
3 %-ный уксус – 1 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку
Зеленый лук – 1 пучок
Соль по вкусу

Мозги промыть под проточной водой и отварить в подсоленной воде с добавлением уксуса. Затем бульон слить, мозги остудить, нарезать тонкими ломтиками, обвалять в муке и обжарить в 1 стакане растительного масла.

Картофель и морковь отварить в подсоленной воде. Затем картофель нарезать кубиками, морковь натереть на крупной терке.

Баклажан очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками и обжарить в 0,25 стакана растительного масла.

Зелень и лук мелко нарезать.

Оставшееся растительное масло тщательно перемешать с лимонным соком.

Мозги, картофель, морковь, баклажан, зелень петрушки и укропа смешать, заправить приготовленным соусом, выложить в салатник, украсить зеленым луком и консервированным горошком.

Салат из сердца с сыром

Ингредиенты

Говяжье сердце – 200 г
Репчатый лук – 2 головки
Рис – 0,5 стакана
Сыр твердых сортов – 400 г
Чеснок – 2 зубчика
Сметана – 1 ст. л.
Растительное масло – 1 ст. л.
3 %-ный уксус – 1 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль по вкусу

Сердце варить в подсоленной воде с добавлением уксуса примерно 2 часа. Затем бульон слить, сердце остудить и нарезать кубиками.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.

Лук нашинковать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Сыр натереть на крупной терке.

Чеснок измельчить и растереть со сметаной.

Все ингредиенты смешать, заправить чесночным соусом, выложить в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из сердца с яйцами

Ингредиенты

Говяжье сердце – 500 г
Яйца, сваренные вкрутую, – 5 штук
Репчатый лук – 5 головок
Растительное масло – 2 ст. л.
Майонез – 1 стакан
Соль, черный молотый перец, перец горошком, лавровый лист по вкусу

Говяжье сердце отварить в подсоленной воде с лавровым листом и перцем горошком. Затем бульон слить, сердце остудить и нарезать тонкой соломкой.

Лук нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Яйца нарубить, соединить с сердцем, обжаренным луком,

посолить, поперчить, заправить майонезом.

Салат из мозгов с анчоусами

Ингредиенты

Говяжьи мозги (можно свиные) – 1 кг
Анчоусы – 5 штук
Яйца, сваренные вкрутую, – 3 штуки
Малосольные огурцы – 2 штуки
Сладкий перец – 1 штука
Майонез – 1 стакан
Соль по вкусу

Мозги отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать крупными кубиками.

Огурцы нарезать кубиками, яйца нарубить, анчоусы измельчить.

Все ингредиенты смешать, заправить майонезом, выложить в салатник и украсить кольцами сладкого перца.

Салат из потрохов с яблоком и морковью

Ингредиенты

Куриные потроха (печенка, сердце, желудок) – 300 г
Морковь – 1 штука
Яблоко – 1 штука
Соленые огурцы – 2 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Картофель – 2 штуки
Яйца, сваренные вкрутую, – 2 штуки
Майонез – 0,75 стакана
Зелень укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Куриные потроха отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать мелкими кубиками.

Морковь и картофель отварить, очистить, нарезать кубиками, так же как огурцы. Лук нашинковать, яйца и зелень укропа нарубить.

Яблоко очистить от кожицы и натереть на крупной терке.

Все ингредиенты перемешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Салат из легкого с луком

Ингредиенты

Говяжье легкое – 1 кг
Репчатый лук – 3 головки
Майонез – 1 стакан
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку
Соль, черный молотый перец по вкусу

Легкое отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать соломкой.

Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле.

Легкое смешать с луком, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из потрохов с солеными огурцами

Ингредиенты

Куриные потроха (печенка, сердце, желудок) – 300 г
Соленые огурцы – 2 штуки
Картофель – 2 штуки
Яйца, сваренные вкрутую, – 2 штуки
Майонез – 0,75 стакана
Листья салата – 2 штуки
Соль по вкусу

Куриные потроха отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать соломкой.

Картофель отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать соломкой, так же как огурцы и яйца.

Все ингредиенты смешать, заправить майонезом и украсить листьями салата.

Винегрет с языком

Ингредиенты

Отварной говяжий язык – 100 г
Отварная говядина (телятина) – 100 г
Ветчина – 100 г
Картофель – 2 штуки
Соленые огурцы – 2 штуки
Морковь – 1 штуки
Свекла – 1 штука
Яйца, сваренные вкрутую, – 2 штуки
Растительное масло – 0,5 стакана
3 %-ный уксус – 1 ст. л.
Зелень петрушки или укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец, сахар по вкусу

Картофель, свеклу и морковь отварить, очистить, нарезать кубиками.

Мясо, язык и ветчину нарезать мелкими кубиками, соленые огурцы – тонкими ломтиками.

Растительное масло соединить с уксусом, добавить сахар, соль, перец и хорошо перемешать.

Все ингредиенты соединить, заправить соусом, выложить в салатник, посыпать мелко нарезанной зеленью, украсить ломтиками вареных яиц.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из печенки с яблоком

Ингредиенты

Куриная печенка – 200 г
Яблоко кислых сортов – 1 штука
Мясной бульон – 2 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Сливочное масло – 100 г
Соль, черный молотый перец, сахар по вкусу

Печенку нарезать небольшими кусочками.
Яблоко очистить и нарезать ломтиками.
Печенку вместе с яблоком обжарить в растительном масле, посолить, поперчить, посыпать сахаром. Полученную массу дважды пропустить через мясорубку, добавить мясной бульон и взбитое сливочное масло и все тщательно перемешать.

Паштет из печенки с сыром

Ингредиенты

Говяжья печенка – 300 г
Сыр твердых сортов – 150 г
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка
Мясной бульон – 2 ст. л.
Растительное масло – 0,5 стакана
Сливочное масло – 150 г
Соль, черный молотый перец, сахар по вкусу

Печенку нарезать небольшими кусочками. Морковь натереть на крупной терке, лук нашинковать. Овощи с печенкой обжарить в растительном масле, посолить, поперчить, посыпать сахаром, пропустить через мясорубку и соединить с мясным бульоном.

Сыр натереть на мелкой терке и вместе с печеночной массой пропустить через мясорубку (1 ст. л. сыра оставить). Затем тщательно растереть со взбитым сливочным маслом, выложить

горкой на тарелку и посыпать сыром.

Паштет из печенки с копченой грудинкой

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Копченая свиная грудинка – 150 г
Чеснок – 1 зубчик
Репчатый лук – 3 головки
Коньяк – 2 ст. л.
Соленое свиное сало – 100 г
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку, свиную грудинку, лук и чеснок залить холодной водой, поставить на огонь, довести до кипения и варить до тех пор, пока печенка не станет розовой на срезе. После этого все пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить коньяк и тщательно растереть.

Полученную массу выложить в форму, покрыть тонкими ломтиками свиного сала, накрыть пергаментной бумагой (можно фольгой) и поставить на 1,5 часа в духовку, разогретую до 180 °С, на противень с горячей водой.

Готовый паштет охладить, выложить на блюдо и нарезать тонкими ломтиками.

Паштет из печенки по-московски

Ингредиенты

Говяжья печенка (можно куриная) – 1 кг
Картофель – 5 штук
Репчатый лук – 3 головки
Яйца – 2 штуки
Молоко – 0,5 стакана
Сливочное масло – 3 ст. л.
Растительное масло – 3 ст. л.
Панировочные сухари – 100 г
Тертый сыр твердых сортов – 2 ст. л.
Майонез – 3 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, размять в пюре, добавить молоко и яичные желтки, все тщательно перемешать. Аккуратно ввести взбитые белки и еще раз все перемешать.

Печенку нарезать кусочками, обжарить в растительном масле, 2 раза пропустить через мясорубку. В оставшемся после обжаривания печенки масле спассеровать измельченный лук.

Размягченное сливочное масло (2 ст. л.) соединить с печенкой и луком, взбить блендером, посолить и поперчить.

Глубокую форму смазать 1 ст. л. сливочного масла, посыпать панировочными сухарями и выложить в нее картофельное пюре (толстым слоем), печеночную массу, опять картофельное пюре, печеночную массу и оставшееся пюре. Смазать майонезом и посыпать сыром. Блюдо поставить в духовку и запекать до образования золотистой корочки.

Паштет из мозгов по-полтавски

Ингредиенты

Телячьи мозги – 200 г
Пшеничный хлеб – 2 ломтика
Молоко – 0,5 стакана
Растительное масло – 0,5 стакана
Лимонный сок – 4 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Зеленый лук – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Мозги залить холодной водой и вымачивать в течение 2 часов, меняя воду каждые 30 минут. Затем положить их в кипяток, добавить соль и уксус, дать закипеть и варить 20 минут на слабом огне. Бульон слить, мозги остудить и тщательно растереть ложкой.

Хлеб размочить в молоке, отжать, соединить с полученной массой и тщательно растереть. Небольшими порциями влить растительное масло, потом добавить лимонный сок, соль, перец и снова хорошо растереть.

Готовый паштет выложить горкой на тарелку, посыпать мелко нарезанными зеленым луком и зеленью петрушки.

Паштет сборный

Ингредиенты

Куриная печенка – 100 г
Язык говяжий отварной – 100 г
Тушка утки – 1 штука
Свиное сало – 200 г
Телятина – 200 г
Свинина – 200 г
Утиная печенка – 100 г
Яйца – 2 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Коньяк – 0,5 стакана
Грибной бульон – 2 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Соль, черный молотый перец, гвоздика, мускатный орех, корица по вкусу

100 г сала растопить на сковороде, выложить в него утиную и куриную печенку, обжаривать до полуготовности, остудить и нарубить.

Свинину и телятину пропустить через мясорубку, посолить, добавить специи и мелко нарезанный лук.

Яйца взбить. Не переставая взбивать, небольшими порциями влить в них 1 ст. л. коньяка и полученную массу добавить в мясной фарш. Чтобы фарш получился более ароматным, надо оставить его на 30 минут.

С утки снять кожу, отделить мясо от костей. Мясо нарезать небольшими кусочками и замариновать в оставшемся коньяке.

Язык нарезать соломкой и смешать с утиным мясом. Затем добавить измельченный лавровый лист и грибной бульон.

Оставшееся сало нарезать тонкими ломтиками. Выложить небольшое их количеств на дно и стенки керамической емкости, сверху мясной фарш, затем мясо утки и язык, утиную кожу, а на нее – ломтики сала. Поставить в духовку на водяную баню и запекать при 150–180 °С в течение 1–1,5 часа.

С готового паштета убрать сало, остудить его, поместить под груз и оставить на несколько часов.

Перед подачей на стол паштет выложить на блюдо и нарезать ломтиками.

Паштет из печенки по-страсбургски

Ингредиенты

Гусиная печенка – 400 г
Телятина – 400 г
Куриное мясо – 400 г
Шампиньоны – 100 г
Репчатый лук – 5 головок
Яйца – 5 штук
Сливочное масло – 200 г
Майонез – 2 ст. л.
Зелень петрушки или укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец, сахар, специи по вкусу

Печенку нарезать небольшими кусочками, лук нашинковать. Подготовленные ингредиенты обжарить в 50 г сливочного масла, затем вынуть из сковороды и в этом же масле обжарить нарезанную кусочками телятину до образования румяной корочки. Мясо вынуть, а на сковороде поджарить яйца.

Шампиньоны отварить в подсоленной воде.

Печенку, телятину и шампиньоны пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить сахар, специи и взбить блендером.

Куриное мясо нарезать небольшими кубиками и обжарить в 50 г сливочного масла.

В глубокую посуду слоями выложить паштет и куриное мясо (сколько получится), залить оставшимся растопленным маслом и поставить на ночь в холодильник.

Готовый паштет смазать майонезом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Паштет из утиных потрохов и мяса с вишней

Ингредиенты

Утиная печенка – 100 г
Утиный желудок – 100 г
Тушка утки – 1 штука
Свиной фарш – 250 г
Свиное сало – 200 г
Вишня (без косточек) – 400 г
Коньяк – 1 стакан
Репчатый лук – 1 головка
Желток – 1 шт.
Лавровый лист – 1 штука
Тимьян – 1 веточка

Соль, черный молотый перец по вкусу

Вишню залить коньяком и оставить на 30 минут, время от времени помешивая ее.

С тушки снять кожу, мясо отделить от костей. Мякоть с грудки и ножек нарезать ломтиками, остальное мясо пропустить через мясорубку вместе с печенкой и желудком.

Свиной фарш смешать с утиным, добавить нарезанный лук, желток, процеженный коньяк, посолить, поперчить.

Свиное сало нарезать тонкими ломтиками и выстелить их частью дно и стенки керамической посуды. Треть фарша выложить на дно, на него слоями ломтики мяса утки, сало и отжатую вишню. Затем снова слой фарша, мясо утки, сало и вишню, сверху – оставшийся фарш. Положить на него лавровый лист и веточку тимьяна. Покрыть паштет ломтиками сала.

Посуду накрыть крышкой, поместить на водяную баню, поставить в духовку и запекать при 200 °С в течение 1–1,5 часа. За 20 минут до готовности крышку снять, чтобы паштет зарумянился.

Подавать блюдо охлажденным.

Рулет из печенки

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Репчатый лук – 2 головки
Сливочное масло – 200 г
Сливки – 2 ст. л.
Растительное масло – 4 ст. л.
Соль, черный молотый перец, лавровый лист по вкусу

Печенку нарезать кусочками и в течение 2–3 минут обжаривать в 2 ст. л. растительного масла на сильном огне. Затем убавить огонь, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и томить под крышкой до готовности, после чего остудить и пропустить через мясорубку.

Лук нарезать кольцами, обжарить в оставшемся растительном масле до золотистого цвета и тоже пропустить через мясорубку.

Печеночную массу смешать с луком и сливками и еще раз пропустить через мясорубку. Добавить 100 г размягченного сливочного масла и взбить миксером.

Полученную массу ровным слоем выложить на салфетку или

полиэтиленовую пленку и поместить на 10–15 минут в холодильник. Когда она слегка затвердеет, выложить на нее ровным слоем оставшееся размягченное сливочное масло. Полученный пласт свернуть рулетом и держать в холодильнике до полного застывания.

Готовый рулет выложить на блюдо и нарезать ломтиками.

Рулет из отварного рубца

Ингредиенты

Говяжий рубец (можно свиной) – 500 г
Репчатый лук – 2 головки
Чеснок – 2 зубчика
Картофель – 1 штука
Помидор – 1 штука
Свиное сало – 50 г
Соль, черный молотый перец, лавровый лист по вкусу

Рубец в течение 2 часов вымачивать в крепком соляном растворе. Затем тщательно промыть в теплой воде, залить холодной водой, довести до кипения и варить на среднем огне 2–3 часа.

Готовый рубец остудить, посыпать рубленым чесноком, солью, перцем, измельченным салом. Свернуть рулетом, перевязать крепкой ниткой. Положить рубец в кастрюлю с луком, картофелем, лавровым листом и помидором, залить холодной водой и варить 2 часа.

Рулет охладить, нарезать ломтиками и подать на стол с горчицей или хреном.

Рулет из брюшины с печенкой и ветчиной

Ингредиенты

Свиная брюшина без ребер – 1 кг
Баранья печенка – 100 г
Ветчина – 100 г
Шампиньоны – 100 г
Репчатый лук – 1 головка
Чеснок – 2 зубчика
Изюм (без косточек) – 2 ст. л.

Отварной рис – 2 ст. л.
Яйцо – 1 штука
Сливочное масло – 2 ст. л.
Мелко нарезанная зелень тимьяна, петрушки и розмарина – 3 ст. л.
Лимонная цедра – 1 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Лук нарезать кольцами и обжарить в 1 ст. л. сливочного масла до золотистого цвета. Затем добавить нарезанные кубиками печенку и ветчину и жарить еще 4–5 минут. Положить в сковороду нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны и жарить все вместе 4–5 минут.

Содержимое сковороды соединить с рисом, измельченным чесноком, зеленью, цедрой и изюмом. Все хорошо перемешать, остудить, добавить взбитое яйцо, посолить, поперчить и еще раз хорошо перемешать.

Брюшину положить на разделочную доску салом вниз, сверху распределить ровным слоем подготовленный фарш, оставив по краям 3–4 см. Свернуть рулетом, перевязать крепкой ниткой, выложить на противень, смазанный оставшимся сливочным маслом, посолить, поперчить и накрыть фольгой.

Запекать рулет в духовке при 200 °С в течение 1–1,5 часа. За 30 минут до готовности фольгу снять, чтобы он подрумянился.

Закуска из фаршированных печенкой и почками помидоров и яиц

Ингредиенты

Говяжья печенка – 150 г
Говяжьи почки – 100 г
Помидоры – 10 штук
Яйца, сваренные вкрутую, – 5 штук
Рис – 100 г
Сыр твердых сортов – 100 г
Соленый огурец – 1 штука
Молоко – 1 стакан
Майонез – 0,5 стакана
Зелень петрушки – 2 пучка
Соль по вкусу

Печенку вымочить в молоке, отварить в подсоленной воде,

остудить и пропустить через мясорубку.

Почки вымачивать в течение 3 часов. Отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать мелкими кубиками.

Рис отварить в подсоленной воде.

Приготовить по отдельности фарш из риса с печенкой и из риса с почками, в каждый из них добавить по 2 ст. л. майонеза и тщательно перемешать.

У помидоров срезать верхушки, удалить мякоть и начинить их рисом с печенкой.

Яйца разрезать пополам, удалить желтки и начинить рисом с почками.

В центр большого блюда выложить фаршированные яйца, а по краям – помидоры.

Смазать все майонезом. Яйца посыпать натертым на мелкой терке сыром, а помидоры украсить тонкими кружочками соленого огурца.

Готовое блюдо посыпать натертыми на мелкой терке желтками, смешанными с измельченной зеленью.

Гренки с печенкой и шампиньонами

Ингредиенты

Свиная печенка (можно ягнячья) – 300 г
Шампиньоны – 2 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Чеснок – 2 зубчика
Пшеничный хлеб – 6 ломтиков
Кислое молоко – 2 стакана
Топленое масло – 100 г Сливки – 2 ст. л.
Лимон – 3 ломтика
Молотая гвоздика, тертый мускатный орех – на кончике ножа
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку залить кислым молоком и оставить на 3 часа. Затем промыть под проточной водой и мелко нарезать.

Шампиньоны, лук и чеснок нарубить, соединить с печенкой, посолить, поперчить, добавить гвоздику и мускатный орех, все хорошо перемешать.

Полученную массу при постоянном помешивании обжарить в 50 г топленого масла.

Ломтики хлеба поджарить в оставшемся топленом масле, смазать печеночной массой и украсить взбитыми сливками и

ломтиками лимона.

Гренки с печенкой и сыром

Ингредиенты

Телячья печенка – 300 г
Шпик – 150 г
Репчатый лук – 1 головка
Яйца – 2 штуки
Пшеничный хлеб – 2 ломтика
Кислое молоко – 2 стакана
Сливочное масло – 100 г
Мясной бульон – 2 стакана
Сыр твердых сортов – 100 г
Нарезной батон – 1 штука
Горчица – 1,5 ст. л.
Соль, черный молотый перец, имбирь, майоран по вкусу

Печенку замочить на 3 часа в кислом молоке. Затем хорошо промыть под проточной водой, залить мясным бульоном, добавить лук и варить в течение 15 минут. Нарезать печенку кусочками и пропустить через мясорубку вместе со шпиком и размоченным в бульоне хлебом. В полученную массу добавить яйца, соль, перец, имбирь, майоран и тщательно перемешать.

Батон нарезать ломтиками и смазать их сливочным маслом (2 ст. л.), растертым с горчицей, затем слоем примерно в 1 см выложить печеночную массу и посыпать тертым сыром. Сверху равномерно распределить натертое на крупной терке замороженное сливочное масло.

Гренки выложить на противень, поместить в духовку, нагретую до 180 °С, и запекать до тех пор, пока сыр не расплавится и не подрумянится.

Тартинки с печенкой

Ингредиенты

Свиная печенка – 100 г
Пшеничный хлеб – 6 ломтиков
Томатный соус – 3 ст. л. Г Свиное сало – 50 г
Сливочное масло – 2 ст. л.

Белое сухое вино – 1,5 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать ломтиками, слегка отбить, посолить, поперчить, поджарить на сале. Затем добавить томатный соус, вино и тушить в течение 10 минут.

Ломтики хлеба обжарить в сливочном масле до румяной корочки.

На горячий хлеб выложить печенку в соусе и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Тартинки с языком

Ингредиенты

Отварной говяжий язык – 200 г
Пшеничный хлеб – 6 ломтиков
Сливочное масло – 3 ст. л.
Горчица – 1 ч. л.

Язык нарезать тонкими ломтиками. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, положить на них язык и покрыть тонким слоем горчицы.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Печенка в вине

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Репчатый лук – 3 головки
Картофель – 5 штук
Растительное масло – 0,5 стакана
Сливочное масло – 2 ст. л.
Красное сухое вино – 4 ст. л.
Мука – 2 ст. л.
Тертый мускатный орех – на кончике ножа
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку вымачивать в холодной воде в течение 2 часов, затем нарезать крупными кубиками и обвалять в пряной смеси из соли, перца и мускатного ореха. Подготовленную таким образом печенку обжарить со всех сторон в растительном масле. Добавить вино и тушить до готовности.

Репчатый лук мелко нарезать и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета.

Картофель отварить в мундире, очистить от кожуры и нарезать крупными кубиками.

На порционные тарелки выложить печенку, картофель, а сверху – обжаренный лук.

Мозги в кляре

Ингредиенты

Телячьи мозги – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
8 %-ный уксус – 3 ст. л.
Растительное масло – 0,5 стакана
Мука – 2 ст. л.
Яйцо – 1 штука
Зелень петрушки – 1 пучок
Ягоды можжевельника – 2 штуки

Черный перец горошком – 4 штуки
Соль, черный молотый перец по вкусу

Мозги отварить в подсоленной воде с уксусом, луком, петрушкой, ягодами можжевельника и черным перцем горошком.

Из муки и яйца приготовить кляр.

Охлажденные мозги нарезать ломтиками, посолить, поперчить, обмакнуть в кляр и обжарить в растительном масле.

Мозги можно нарезать кубиками, смешать с мукой и яйцом и выпечь из этой смеси оладьи.

Тартинки с языком горячие

Ингредиенты

Отварной говяжий язык – 200 г
Пшеничный хлеб – 6 ломтиков
Растительное масло – 0,5 стакана
Томатный соус – 2 ст. л.

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить на сковороде в растительном масле до образования румяной корочки.

Язык нарезать ломтиками. Обжарить их в том же растительном масле, горячими положить на хлеб и полить томатным соусом.

Первые блюда

Суп с фрикадельками из печенки

Ингредиенты

Телячья печенка – 200 г
Говяжий бульон – 1,5 л
Репчатый лук – 2 головки
Лук-порей – 2 стебля
Корень сельдерея – 15 г I Шпик – 50 г
3 Яйцо – 1 штука
Чеснок – 2 зубчика
Сливочное масло – 2 ст. л.
Панировочные сухари – 100 г
Молотый майоран – 0,5 ч. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Вымачивать печенку в молоке не менее 2 часов. Затем промыть и нарезать небольшими кусочками.

Шпик нарезать кубиками и обжарить до прозрачности. Затем к шпику добавить 1 измельченную луковицу, спассеровать, всыпать мелко нарубленную зелень петрушки (0,5 пучка) и майоран, перемешать и снять с огня.

Печенку, оставшийся репчатый лук, чеснок пропустить через мясорубку, соединить с обжаренной смесью, добавить яйцо, сливочное масло, соль, перец, панировочные сухари и все хорошо перемешать.

В бульон положить мелко нарезанный лук-порей и натертый на крупной терке корень сельдерея, довести до кипения. Чайной ложкой опустить фрикадельки, сформованные из полученного фарша. Вновь довести бульон до кипения и варить при слабом огне 10 минут.

Готовый суп разлить по тарелкам и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп с клецками из печенки

Ингредиенты

Говяжья печенка – 150 г
Мясной бульон – 1 л
Репчатый лук – 1 головка
Яйца – 2 штука
Черствый пшеничный хлеб – 2 ломтика
Молоко – 1 стакан
Зеленый лук – 1 пучок
Зелень петрушки – 1 пучок
Лимонная цедра – 1 ст. л.
Панировочные сухари – 1 ст. л.
Соль, черный молотый перец, майоран по вкусу

Хлеб размочить в воде, затем отжать и вместе с печенкой пропустить через мясорубку.

В полученный фарш добавить мелко нарезанные репчатый лук и зелень петрушки, теплое молоко, взбитые яйца, панировочные сухари, лимонную цедру, майоран. Массу хорошо вымесить и сформовать 12 клецек.

Вскипятить 1,5 л холодной воды, добавить в нее соль, перец, опустить приготовленные клецки и вновь довести до кипения. После этого кастрюлю снять с огня и дать клецкам постоять под крышкой 20 минут.

Мясной бульон довести до кипения, разлить по тарелкам и шумовкой разложить горячие клецки. Каждую порцию посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Суп с кнелями из печенки

Ингредиенты

Говяжья печенка – 200 г
Говядина – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Морковь – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Картофель – 2 штуки
Сливочное масло – 1,5 ст. л.
Яйца – 2 штуки
Панировочные сухари – 1 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Сварить бульон из говядины и овощей.

Печенку пропустить через мясорубку, затем растереть со сливочным маслом, яичными желтками и панировочными сухарями. Белки взбить и подмешать в фарш, добавить соль и перец.

В кипящий бульон чайной ложкой опустить кнели. Когда они всплывут, снять суп с огня. Вынуть разваренные овощи, размять их, снова опустить в суп и перемешать.

Суп с кнедликами из печенки

Ингредиенты

Говяжий бульон – 1 л
Говяжья печенка – 500 г
Пшеничный хлеб (без корки) – 150 г
Яйца – 2 штуки г
Сливочное масло – 1,5 ст. л.
Молоко – 1 стакан
Панировочные сухари – 3 ст. л.
Зелень петрушки, майоран, зеленый лук – по 1 пучку
Соль, черный молотый перец по вкусу

Хлеб размочить в молоке, отжать и вместе с печенкой пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить панировочные сухари, 1 яйцо целиком, 1 желток, размягченное сливочное масло, мелко нарезанные зелень петрушки и майоран, соль, перец и все хорошо перемешать. Затем ввести в фарш взбитый в крепкую пену яичный белок и еще раз перемешать. Дать фаршу постоять 15 минут и сформовать из него кнедлики величиной с грецкий орех. Чтобы фарш не прилипал к рукам, руки время от времени надо смачивать холодной водой.

Бульон поставить на огонь и, когда он закипит, опустить в него подготовленные кнедлики. Варить 15 минут.

Готовый суп разлить по тарелкам и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Суп из языка по-белорусски

Ингредиенты

Говяжий язык – 700 г
Свиное сало – 60 г
Картофель – 5 штук
Репчатый лук – 2 головки
Чеснок – 3 зубчика
Мука – 2 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Тимьян – 3 веточки
Соль, черный молотый перец, тмин, майоран по вкусу

Язык отварить, горячим опустить в холодную воду и снять кожицу.

Лук мелко нарезать и поджарить на сале, затем добавить нарезанный небольшими кубиками язык. Посолить, поперчить и жарить 10–15 минут. Язык с луком переложить в кастрюлю, всыпать пряности, натертый на мелкой терке чеснок, муку, влить небольшое количество бульона, оставшегося после варки языка, довести до кипения. Добавить нарезанный кубиками картофель, а лавровый лист вынуть. Варить до готовности картофеля. В конце положить веточки тимьяна.

Суп из языка с овощами

Ингредиенты

Отварной говяжий язык – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Морковь – 1 штука
Цветная капуста – 150 г
Белокочанная капуста – 150 г
Брокколи – 1 штука
Сливочное масло – 2 ст. л.
Белое мускатное вино – 1 стакан
Белый соус – 2 стакана
Сливки – 1 стакан
Сахар – 0,5 ч. л.
Лимонный сок – 1 ст. л.
Томатный соус – 1 ч. л.
Лавровый лист – 1 штука
Розмарин – 1 веточка
Молотый мускатный орех – на кончике ножа
Кайенский перец – на кончике ножа
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Лук и морковь нарезать мелкими кубиками, белокочанную капусту нашинковать, брокколи и цветную капусту разделить на соцветия.

Овощи выложить в глубокую посуду, полить вином и растопленным сливочным маслом и поставить на 30 минут в духовку, разогретую до 180 °С.

Затем овощи залить водой (1,5 л), добавить белый соус, смешанный со сливками, нарезанный мелкими кубиками язык, томатный соус, лимонный сок, сахар, пряности и соль. Довести суп до кипения и варить на медленном огне 10–15 минут.

Суп из языка с сыром

Ингредиенты

Отварной язык – 500 г
Мясной бульон – 1 л
Репчатый лук – 1 головка
Сливочное масло – 100 г
Мука – 2 ст. л.
Томатная паста – 1 ст. л.
Горчица – 1 ст. л.
Молоко – 2 стакана
Сыр твердых сортов – 100 г
Соль, мускатный орех по вкусу

Лук мелко нарезать, обжарить в кастрюле в сливочном масле, потом всыпать муку и при помешивании спассеровать ее. Влить молоко и бульон и варить 5 минут. Затем добавить нарезанный тонкими ломтиками язык, натертый сыр, томатную пасту, горчицу, мускатный орех и соль и довести до кипения.

К супу можно подать пирог с капустой.

Суп из сердца с сельдереем и шампиньонами

Ингредиенты

Говяжье сердце – 1 кг
Сливочное масло – 100 г
Репчатый лук – 1 головка
Корень сельдерея – 1 штука
Шампиньоны – 100 г
Белое сладкое вино – 1,5 стакана
Гвоздика – 3 штуки
Черный перец горошком – 5 штук
Душистый перец горошком – 3 штуки
Ягоды можжевельника – 5 штук
Соль, черный молотый перец по вкусу

Сердце разрезать на 4 части, корень сельдерея нарезать крупными кусками и залить все 2 л холодной воды. Добавить вино и поставить варить. Когда сельдерей будет готов, вынуть его и продолжать варить сердце. Готовое сердце нарезать кубиками.

Отваренный сельдерей нашинковать и спассеровать в сливочном масле. Затем добавить к нему нарезанные ломтиками шампиньоны и обжарить. Посолить, поперчить, переложить в бульон, добавить кубики сердца, пряности и соль. Суп довести до кипения и прогревать еще 10–15 минут.

Суп из сердца по-болгарски

Ингредиенты

Говяжье сердце – 1 кг
Репчатый лук – 1 головка
Сливочное масло – 50 г
Мука – 2 ст. л.
Красное сухое вино – 2 ст. л.
Сливки – 2 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Соль, черный молотый перец, зелень петрушки, тимьян, зеленый лук по вкусу.

Сердце разрезать на 4 части и варить в подсоленной воде до готовности. Вынуть сердце из бульона, нарезать его крупными кубиками, обжарить вместе с мелко нарезанным репчатым луком в сливочном масле и положить обратно в бульон. Добавить лавровый лист, довести до кипения и варить суп на медленном огне 10–15 минут.

Муку развести сливками и вином и тонкой струйкой при помешивании влить в бульон.

Готовый суп посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, тимьяном и зеленым луком. Отдельно можно подать гренки.

Суп из сердца с хлебом

Ингредиенты

Телячье сердце – 500 г
Растительное масло – 3 ст. л.
Репчатый лук – 1 головка
Хлебные корки – 4 штуки
Мука – 1 ст. л.
Сливки – 0,5 стакана
Яйцо – 1 штука
Мясной бульон – 400 мл
Тмин – 0,5 ч. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Сердце нарезать крупными кусками и вместе с мелко нарезанным луком, тмином и хлебными корками обжарить в растительном масле. Затем добавить муку, бульон, соль, перец и варить до тех пор, пока сердце не станет мягким, после чего нарезать его мелкими кубиками. Бульон с луком и хлебными корками протереть сквозь сито, поперчить, положить в него сердце, добавить яйцо, взбитое со сливками, и довести до кипения, при необходимости досолить.

Суп из сердца с клецками

Ингредиенты

Телячье сердце – 300 г
Говядина – 300 г
Репчатый лук – 1 головка
Морковь – 1 штука
Корень сельдерея – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Лук-порей – 1 стебель
Мясной бульон – 700 мл
Сливочное масло – 100 г
Картофельный крахмал – 1 ст. л.
Пшеничный хлеб – 4 ломтика
Молоко – 4 ст. л.
Яйцо – 1 штука
Сырное масло – 1,5 ст. л.
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный и душистый молотый перец по вкусу

Коренья, репчатый лук и лук-порей мелко нарезать, обжарить в сливочном масле, добавить нарезанные крупными кусками сердце и говядину, пряности, посолить и тушить до готовности.

Мясо и сердце мелко нарезать, а овощи протереть сквозь сито и смешать с крахмалом. Опустить овощи в бульон, все хорошо размешать и довести до кипения. Положить мясо и сердце и еще раз довести до кипения.

Хлеб замочить в теплом молоке, затем размять вилкой, добавить сырное масло, соль, мелко нарезанную зелень петрушки и взбитое яйцо. Все хорошо перемешать. Небольшими порциями при постоянном помешивании всыпать панировочные сухари.

Чайной ложкой опустить в кипящий бульон клецки и варить, пока они не всплывут.

Суп из мозгов по-краснодарски

Ингредиенты

Говяжьи мозги – 1 кг
Говяжий бульон – 0,5 л
Репчатый лук (белый) – 1 головка
Сливочное масло – 2 ст. л.
Чеснок – 2 зубчика
Помидоры – 3 штуки
Сметана – 1 стакан
Желтки – 2 штуки
Лимонный сок – 4 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Мозги варить в подсоленной воде с добавлением сока лимона в течение 30 минут, затем нарезать кубиками.

Лук и чеснок измельчить, обжарить в кастрюле в сливочном масле, посолить, поперчить. Затем добавить очищенные от кожицы и мелко нарубленные помидоры и довести до кипения. После этого влить бульон и варить в течение 10 минут. Добавить мозги и прогревать еще 5 минут.

Перед подачей на стол заправить суп сметаной, взбитой с желтками.

Суп из мозгов с гренками

Ингредиенты

Говяжьи мозги – 400 г
Мясной бульон – 800 мл
Репчатый лук – 1 головка
Топленое сало – 2 ст. л.
Сливочное масло – 100 г
Мука – 1 ст. л.
Пшеничный хлеб – 4 ломтика
Соль, тмин, черный молотый перец по вкусу

Мозги обдать кипятком, очистить от пленок и нарезать мелкими кубиками.

Лук мелко нарезать и обжарить в топленом сале. Добавить мозги, тмин, перец и жарить в течение нескольких минут при постоянном помешивании.

Муку обжарить в 2 ст. л сливочного масла, развести горячим бульоном, добавить мозги с луком, посолить, поперчить и снять с огня.

Суп из мозгов с сельдереем

Ингредиенты

Телячьи мозги – 500 г
Корень сельдерея – 1 штука
Морковь – 2 штуки
Сливки – 2 стакана
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Сельдерей и морковь нарезать кубиками и варить в 1,5 л подсоленной воды. За 5 минут до окончания варки положить подготовленные мозги.

Бульон процедить, вареные ингредиенты протереть сквозь сито. Вновь все соединить, посолить, поперчить и варить в течение 10 минут. Добавить сливки, довести до кипения, снять с огня и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп из рубца с редькой

Ингредиенты

Говяжий рубец – 700 г
Говядина – 1 кг
Говяжий бульон – 800 мл
Редька – 180 г
Лук-шалот – 2 стебля
Чеснок – 4 зубчика
3 %-ный уксус – 1 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Имбирь – 2 г
Зелень сельдерея – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

В отдельных кастрюлях отварить рубец и говядину. Рубец нарезать тонкой соломкой, а говядину – кубиками.

Лук-шалот мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Редьку измельчить.

В бульон добавить измельченный чеснок, имбирь и уксус, довести до кипения, положить мясо, рубец, редьку, посолить и поперчить. Варить суп до тех пор, пока редька не станет мягкой.

По окончании приготовления посыпать суп обжаренным луком-шалотом и мелко нарезанной зеленью сельдерея.

Суп из рубца по-старорусски

Ингредиенты

Говяжий рубец – 1 кг
Морковь – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Корень сельдерея – 1 штука
Репчатый лук – 4 головки
Сливочное масло – 2 ст. л.
Мука – 2 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку
Соль, специи по вкусу

Рубец вместе с кореньями варить до готовности (в течение нескольких часов), остудить и нарезать соломкой. Коренья протереть сквозь сито. Бульон процедить, посолить, снова положить в него рубец и коренья и варить 20–30 минут. За несколько минут до готовности добавить специи и лук, обжаренный с мукой в сливочном масле.

Перед подачей на стол суп посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп из рубца с чесноком

Ингредиенты

Свиной рубец (можно бараний) – 1 кг
Говяжьи кости – 300 г
Чеснок – 3 зубчика
Репчатый лук – 1 головка
Морковь – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Корень сельдерея – 20 г
Топленое масло – 3 ст. л.
Мука – 3 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Красный молотый перец – 1 ч. л.
Молотый майоран – 1 ч. л.
Черный перец горошком – 5 штук
Душистый перец горошком – 2 штуки
Соль, черный молотый перец по вкусу

Рубец залить холодной водой, поставить на огонь, посолить и варить в течение 20 минут. Затем воду слить, рубец хорошо промыть, вместе с говяжьими костями снова залить водой, добавить перец горошком, коренья (целиком) и мелко нарезанный лук. Посолить и варить до готовности рубца.

Коренья и рубец вынуть из бульона. Рубец нарезать небольшими кусочками, а овощи – кубиками. Бульон процедить.

Муку вместе с красным молотым перцем обжарить в топленом масле, развести небольшим количеством бульона, добавить майоран и измельченный чеснок. Полученную смесь влить в кипящий бульон, положить рубец и коренья, прогреть и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп из потрохов с рисом

Ингредиенты

Куриные потроха (печенка, сердца, желудки) – 300 г
Репчатый лук – 4 головки)
Помидоры – 2 штуки
Сливочное масло – 2 ст. л.
Желтки – 2 штуки
Рис – 2 ст. л.
Сметана – 2 ст. л.
Соль по вкусу

Куриные потроха варить в подсоленной воде до полуготовности, затем вынуть их из бульона и нарезать небольшими кусочками. Бульон процедить.

Лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, добавить потроха и держать на огне до готовности.

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу, удалить семена. Мякоть мелко нарубить, выложить на сковороду к потрохам и луку и тушить на медленном огне, пока масло не станет красным.

Бульон вскипятить, опустить в него поджарку, всыпать промытый рис, посолить и варить суп до готовности.

Заправить его сметаной, взбитой с желтками, и прогреть, не доводя до кипения, чтобы они не свернулись.

Суп из рубца с шампиньонами

Ингредиенты

Рубец – 400 г
Мясной бульон – 1,5 л
Картофель – 3 штуки
Морковь – 2 штуки
Репчатый лук – 2 головки
Шампиньоны – 40 г
Сметана – 0,5 стакана
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец, лавровый лист по вкусу

Рубец вымочить, варить 4 часа с добавлением специй, остудить и нарезать соломкой.

Бульон вскипятить, положить в него нарезанные кубиками картофель, морковь, измельченные шампиньоны и лук, посолить, поперчить и варить 15–20 минут. Затем положить рубец, лавровый лист и довести до кипения.

Готовый суп заправить сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп из свиных ножек по-мадьярски

Ингредиенты

Свиные ножки – 1 кг
Свиные уши – 300 г
Свиной хвост – 300 г
Морковь – 2 штуки
Корни сельдерея – 2 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Чеснок – 2 головки
Яйца – 2 штуки
2 %-ный уксус – 2 ст. л.
Тертый хрен – 1 ст. л.
Лавровый лист – 3 штуки
Соль, черный молотый перец по вкусу

Свиные ножки, уши и хвост промыть под проточной водой, положить в глубокую кастрюлю, залить холодной водой, добавить разрезанный на половинки лук, целую головку чеснока, морковь, корень сельдерея и лавровый лист, поставить на огонь, довести до кипения, посолить, поперчить и варить до готовности субпродуктов.

Бульон процедить, овощи вынуть. Мясо отделить от костей, нарезать его мелкими кусочками и снова положить в бульон.

Яйца взбить с уксусом и заправить полученной смесью суп. Перед подачей на стол добавить хрен.

Суп из потрохов с пшеном

Ингредиенты

Куриная печенка – 100 г
Куриное сердце – 100 г
Куриные желудки – 200 г
Картофель – 7 штук
Морковь – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка
Пшено – 1 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Зелень укропа – 1 пучок
Соль по вкусу

Сварить бульон из куриных потрохов и процедить его. Куриные потроха нарезать маленькими кусочками.

Лук и коренья измельчить и обжарить в сливочном масле.

Бульон довести до кипения, опустить в него обжаренные овощи и промытое пшено. Дождавшись повторного закипания, положить в него нарезанный кубиками картофель и держать на огне до его готовности. За 10 минут до окончания варки суп посолить и опустить в него нарезанные потроха.

Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанным укропом.

Суп из субпродуктов кролика

Ингредиенты
Кроличья печенка – 1 штука
Кроличье сердце – 1 штука
Кроличье легкое – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка
Морковь – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Корень сельдерея – 0,5 штуки
Яйцо – 1 штука
Сырное масло – 1 ст. л.
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Молотый имбирь – на кончике ножа
Молотый мускатный орех – на кончике ножа
Душистый перец горошком – 3 штуки
Соль, черный молотый перец по вкусу

Сердце и легкое нарезать небольшими кубиками и вместе с кореньями, луковицей и душистым перцем отварить в подсоленной воде. Когда коренья будут готовы, вынуть их из бульона, остудить и нарезать кубиками.

Печенку пропустить через мясорубку, соединить с яйцом, посолить, добавить пряности, сырное масло и панировочные сухари, хорошо перемешать. Из фарша сформовать фрикадельки, опустить их в кипящий бульон и варить до готовности, после чего положить в суп нарезанные овощи.

Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп с клецками из субпродуктов кролика

Ингредиенты

Кроличья печенка – 1 штука
Кроличье сердце – 1 штука
Кроличий желудок – 1 штука
Кроличьи почки – 2 штуки
Репчатый лук – 2 головки
Морковь – 1 штука
Корень сельдерея – 0,5 штуки
Яйцо – 1 штука
Мука – 3 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Разрыхлитель теста – 0,5 ч. л.
Тертый мускатный орех – на кончике ножа
Лавровый лист – 1 штука
Тимьян – 1 веточка
Томатная паста – 2,5 ст. л.
Красное сухое вино – 2 ст. л.? Сахар – 0,5 ч. л.
Черный перец горошком – 3 штуки
Душистый перец горошком – 4 штуки,)
Соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Кроличьи субпродукты залить холодной водой, добавить луковицу (целиком), лавровый лист, тимьян, черный и душистый перец горошком, соль и варить до готовности

Субпродукты вынуть и пропустить через мясорубку вместе с оставшейся головкой лука, морковью и корнем сельдерея. Фарш хорошо перемешать с томатной пастой, развести процеженным бульоном, в котором варились потроха, добавить сахар, мускатный орех, посолить и поперчить. Довести суп до кипения и варить 5 минут, после чего влить в него вино.

Приготовить клецки: взбитое яйцо смешать с размягченным сливочным маслом, мукой, разрыхлителем теста и солью. Должно получиться жидкое тесто, по консистенции напоминающее сметану. Чайной ложкой отделять клецки и опускать в кипящий суп. Чтобы тесто не прилипало к ложке, ее надо предварительно смачивать в бульоне. Когда клецки всплывут, суп снять с огня и разлить по тарелкам.

Суп из печенки с рисом

Ингредиенты

Говяжья печенка – 400 г
Мясной бульон – 1,2 л
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка
Рис – 100 г
Молоко – 1 стакан
Сливочное масло – 3 ст. л.
Мука – 4 ч. л.
Желток – 1 шт.
Соль по вкусу

Печенку нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в сливочном масле (1,5 ст. л.) вместе с измельченным луком и натертой на крупной терке морковью. Затем влить небольшое количество бульона и тушить до готовности.

Овощи и печенку пропустить 2 раза через мясорубку или протереть сквозь сито.

Рис отварить, соединить с печеночным пюре и развести горячим мясным бульоном до консистенции густых сливок.

Желток растереть с мукой, развести теплым молоком, посолить, влить в горячий суп и положить оставшееся сливочное масло.

Суп из ливера и языка с вермишелью

Ингредиенты

Свиная печенка – 300 г
Свиное сердце – 200 г
Свиной язык – 150 г
Репчатый лук – 1 головка
Корень сельдерея – 20 г
Корень петрушки – 1 штука
Морковь – 1 штука
Ягоды можжевельника – 4 штуки
Сливочное масло – 1,5 ст. л.
Черный перец горошком – 5 штук
Мука – 1 ст. л. г
Вермишель – 100 г
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль и специи по вкусу

Лук и коренья нарезать кубиками, залить их вместе с субпродуктами водой, добавить ягоды можжевельника и специи и варить до готовности.

Субпродукты вынуть из бульона и нарезать кубиками.

Муку обжарить в сливочном масле и заправить ею кипящий бульон. Положить в него нарезанные печенку, сердце, язык и вермишель. Суп посолить и варить 5 минут.

Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп из ливера и языка

Ингредиенты

Телячье сердце – 200 г
Телячье легкое – 200 г
Телячий язык – 200 г
Картофель – 8 штук
Репчатый лук – 2 головки
Чеснок – 3 зубчика
Растительное масло – 3 ст. л.
Мясной бульон – 1 стакан
Молотый тмин – 0,5 ч. л.
Красный молотый перец – 1 ч. л.
Черный молотый перец – 1 ч. л.
Молотый майоран – 1 ч. л.
Лавровый лист – 1 штука
Тимьян – 3 веточки
Мука – 3 ст. л.
Соль по вкусу

Язык, сердце и легкое нарезать крупными кусками, варить до полуготовности и вынуть из бульона. Язык горячим обдать холодной водой, снять кожицу. Все субпродукты нарезать небольшими кубиками.

Репчатый лук измельчить и держать в сотейнике с раскаленным растительным маслом до золотистого цвета, посыпать красным молотым перцем, добавить язык, сердце и легкое, слегка обжарить и влить в сковороду бульон, в котором варились субпродукты. Положить измельченный чеснок, пряности, соль и варить суп до готовности субпродуктов. Опустить в сотейник нарезанный кубиками картофель и заправить мукой, прогретой на сухой сковороде. Когда картофель будет готов, суп снять с огня и разлить по тарелкам.

Суп сливочный с печенкой

Ингредиенты

Куриная печенка – 200 г
Мясной бульон – 800 мл
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка
Мука – 4 ч. л.
Растительное масло – 2,5 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Сливки (можно молоко) – 1 стакан
Желток – 1 штука
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле вместе с измельченным луком и натертой на крупной терке морковью. Затем влить небольшое количество бульона и тушить до готовности.

Овощи и печенку протереть сквозь сито.

Желток растереть с мукой и сливочным маслом, развести теплыми сливками и соединить с печеночным пюре.

Полученную массу развести горячим мясным бульоном и прогреть, не доводя до кипения.

Борщ из языка по-польски

Ингредиенты

Свиной язык – 200 г
Говяжий бульон – 1 л
Репчатый лук – 2 головки
Топленое сало – 3 ст. л.
Морковь – 1 штука
Белокочанная капуста – 150 г
Свекла – 1 штука
Картофель – 2 штуки
Ржаной хлеб – 2 ломтика
Соль, черный молотый перец по вкусу

Язык отварить. Горячим опустить в холодную воду, снять кожицу и нарезать кубиками. Бульон процедить.

Лук мелко нарезать, поджарить на сале до золотистого цвета. Добавить нарезанные соломкой капусту, свеклу и морковь и тушить в течение 10–15 минут.

Говяжий бульон смешать с бульоном, полученным при варке языка, опустить в него тушеные овощи, язык и хлеб. Когда бульон закипит, добавить нарезанный кубиками картофель и варить на сильном огне до его готовности. В самом конце борщ посолить и поперчить.

Рассольник из почек по-московски

Ингредиенты

Говяжьи почки – 100 г
Мясной бульон – 1,5 л
Соленые огурцы – 2 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Корень петрушки – 20 г
Корень сельдерея – 20 г
Пастернак – 30 г
Лук-порей – 30 г **г**
Щавель – 100 г
Шпинат – 100 г
Яйцо – 1 штука
Молоко – 0,5 стакана
Растительное масло – 3 ст. л.
Соль, черный молотый перец, зелень по вкусу

Почки залить холодной водой и оставить 4 часа. Затем переложить в кастрюлю, залить свежей водой, довести до кипения и варить в течение 10 минут. Почки промыть, снова залить водой и варить до готовности.

Коренья, пастернак, лук-порей и репчатый лук нашинковать и обжарить в растительном масле.

Листья щавеля и шпината мелко нарубить.

Огурцы очистить от кожицы и семян и нарезать соломкой.

Бульон вскипятить, положить в него обжаренные овощи, соленые огурцы, перец и варить на медленном огне 10 минут. Добавить шпинат, щавель, соль (можно еще процеженный горячий огуречный рассол) и прогревать 5 минут.

Отварные почки нарезать ломтиками и разложить по тарелкам. Налить в них суп, добавить в каждую порцию взбитое с молоком яйцо и мелко нарезанную зелень.

Рассольник из почек по-русски

Ингредиенты

Говяжьи почки – 150 г
Соленые огурцы – 3 штуки
Картофель – 2 штуки
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка
Корень петрушки – 1 штука
Корень сельдерея – 20 г
Перловая крупа – 1 ст. л.
Огуречный рассол – 2 ст. л.
Сметана – 1 стакан
Сливочное масло – 1,5 ст. л.
Зелень петрушки, укропа и сельдерея – по 1 пучку
Соль, специи по вкусу

Почки вымочить, переложить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Варить на медленном огне 10 минут, потом воду слить, почки промыть, опустить в 0,5 л кипятка, дать снова закипеть и варить в течение 30 минут. Добавить мелко нарезанные коренья, распаренную перловую крупу и варить еще 15 минут. После этого положить нашинкованный лук, нарезанный кубиками картофель и варить до готовности последнего.

Огурцы очистить от семян и кожицы, нарезать небольшими кубиками и опустить в суп. Посолить его, влить огуречный рассол, положить специи и готовить еще 10 минут. Перед окончанием варки посыпать суп зеленью.

Подавать рассольник со сметаной.

Огуречник по-киевски

Ингредиенты

Мясо на косточке – 200 г
Сердце – 150 г
Картофель – 3 штуки
Морковь – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Корень сельдерея – 0,5 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Соленые огурцы – 2 штуки
Шпинат – 40 г
Мука – 2 ст. л.
Свиное сало – 20 г
Сметана – 3 ст. л.
Соль, огуречный рассол, зелень по вкусу

Из мяса и сердца сварить бульон. Огурцы очистить от кожицы и семян и нарезать кубиками, так же как и картофель.

Коренья и лук мелко нарезать, поджарить на свином сале и переложить их в кипящий бульон. Через 10 минут опустить в него огурцы и картофель и варить до готовности последнего. Заправить огуречник мукой, добавить мелко нарезанный шпинат и посолить. Влить рассол, разлить суп по тарелкам и посыпать мелко нарезанной зеленью. Отдельно подать сметану.

Солянка с почками и языком

Ингредиенты

Говяжий язык – 100 г
Говяжье сердце – 100 г
Говяжьи почки – 50 г
Вымя – 50 г
Мясные кости – 150 г
Репчатый лук – 2 головки
Соленые огурцы – 2 штуки
Каперсы – 20 г
Маслины – 8 штук
Лимон – 4–6 ломтиков
Томатная паста – 1 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Сметана – 0,5 стакана
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль по вкусу

Почки тщательно промыть под проточной водой, разрезать вдоль на половинки, залить холодной водой и оставить на 4 часа, меняя воду каждый час. Затем еще раз промыть, залить свежей водой и варить на медленном огне 1,5 часа – до готовности.

Субпродукты отварить с костями, вынуть из бульона и нарезать небольшими кусочками, так же как и почки. Бульон процедить.

Лук нарезать полукольцами, обжарить в сливочном масле, добавить томатную пасту и тушить 5 минут, пока масло не станет красным и не отделится.

Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками и припускать в небольшом количестве бульона в течение 10 минут.

Мясной бульон довести до кипения, положить в него субпродукты, обжаренный лук, каперсы, огурцы, посолить и варить на слабом огне 10–15 минут.

Готовую солянку заправить сметаной и дать настояться в течение 15 минут. Затем разлить по тарелкам, в каждую положить по 2 маслины, ломтику лимона и посыпать мелко нарезанной зеленью. Отдельно подать сметану.

Солянка с почками по-украински

Ингредиенты

Отварные телячьи почки (можно жареные) – 300 г
Говядина жареная – 300 г
Свинина отварная – 300 г
Свиное сало – 70 г
Соленые огурцы – 3 штуки
Репчатый лук – 2 головки
Чеснок – 3 зубчика
Каперсы – 20 г
Мясной бульон – 1 стакан
Томатная паста – 2 ст. л.
Сметана – 0,5 стакана
Лимон – 0,5 штуки
Соль, красный молотый перец, зелень по вкусу

Сало нарезать небольшими кубиками и обжарить с измельченным луком. Добавить нарезанные тонкими ломтиками почки и мясо, очищенные и нашинкованные огурцы, натертый на мелкой терке чеснок, томатную пасту, поперчить и тушить 10–15 минут. После этого влить бульон, посолить и варить еще 5 минут.

В готовую солянку положить каперсы, тонкие ломтики лимона и зелень. Отдельно подать сметану.

Вторые блюда

Язык в горшочке по-кавказски

Ингредиенты

Говяжий язык – 800 г
Шампиньоны – 300 г
Репчатый лук – 3 головки
Чеснок – 4 зубчика
Ядра грецких орехов – 1 стакан
Сметана – 1 стакан
Сливочное масло – 3 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Язык залить холодной водой и варить в течение 2–3 часов. Горячим опустить на несколько секунд в холодную воду и сразу же снять с него кожицу. Подготовленный таким образом язык нарезать небольшими кубиками.

Лук измельчить и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета.

Шампиньоны нарезать крупными ломтиками.

Приготовить соус: ядра грецких орехов и чеснок истолочь, растереть в однородную массу, соединить со сметаной, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

По порционным керамическим горшочкам разложить кусочки языка, лук и грибы и залить соусом. Горшочки накрыть крышками и поставить на 30 минут в духовку, нагретую до 150 °С.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Язык в яблочном соусе

Ингредиенты

Говяжий язык – 1 кг
Репчатый лук – 2 головки
Корень петрушки – 1 штука
Морковь – 2 штуки
Яблоки – 2 штуки
Красное столовое вино – 2 ст. л.
Лимонная цедра – 1 ст. л.
Соль, сахар по вкусу

Язык, лук, морковь и корень петрушки отварить, вынуть из бульона и нарезать очень тонкой соломкой.

Приготовить соус: яблоки очистить от кожицы, нарезать ломтиками, залить небольшим количеством воды и варить до мягкости, после чего протереть сквозь сито. Полученное пюре соединить с вином, солью, сахаром и цедрой, все хорошо перемешать и довести до кипения.

Язык залить соусом и прогреть в теплой духовке.

Язык в сладком мускатном соусе

Ингредиенты

Говяжий язык – 600 г
Картофель – 4 штуки
Лук-шалот – 1 штука
Листья лайма – 3 штуки
Мясной бульон – 2 стакана
Острый соевый соус – 2 ст. л.
Сладкий соевый соус – 4 ст. л.
Белый молотый перец – 2 г
Тертый мускатный орех – 1 ч. л.
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Язык залить кипятком и варить на медленном огне в течение 1 часа. Затем бульон слить и процедить, язык на несколько секунд опустить в холодную воду, снять с него кожицу и нарезать тонкими ломтиками.

Подготовленный таким образом язык залить бульоном, добавить оба соевых соуса, белый перец, мускатный орех, листья лайма и нашинкованный и обжаренный лук-шалот. Дождавшись кипения, посолить и поперчить. Через 10 минут опустить в бульон нарезанный кубиками картофель и тушить до его готовности.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью.

Язык жареный с томатным соусом

Ингредиенты

Говяжий язык – 1 кг
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка
Корень петрушки – 1 штука
Мука – 2 ст. л.
Панировочные сухари – 150 г
Яйцо – 1 штука
Топленое масло – 3 ст. л.
Томатный соус – 1 стакан
Сливочное масло – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец, лавровый лист по вкусу

Язык, лук и коренья отварить с лавровым листом. Язык горячим опустить на несколько секунд в холодную воду, снять с него кожицу и охладить.

Подготовленный язык нарезать вдоль длинными тонкими ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке, смочить во взбитом яйце, обвалять в сухарях и обжарить в топленом масле.

Готовый язык подать с томатным соусом.

Язык, жаренный с сыром

Ингредиенты

Говяжий язык – 600 г
Репчатый лук – 1 головка
Лук-порей – 5 стеблей
Корень сельдерея – 1 штука
Яйцо – 1 штука
Растительное масло – 4 ст. л.
Молоко – 1,5 ст. л.
Мука – 2 ст. л.
Сыр твердых сортов – 100 г
Тертый мускатный орех – на кончике ножа
Ягоды можжевельника – 3 штуки
Черный перец горошком – 5 штук
Соль, черный молотый перец по вкусу

Язык, репчатый лук, лук-порей и корень сельдерея залить холодной водой, довести до кипения, добавить соль, пряности и варить до готовности. Язык горячим опустить на несколько секунд в холодную воду и снять с него кожицу.

Подготовленный язык нарезать ломтиками и обвалять в муке.

Яйцо взбить с молоком, соединить с тертым сыром и хорошо перемешать.

Ломтики языка, смочив в яично-сырной смеси, обжарить с обеих сторон в растительном масле, как оладьи.

На гарнир можно подать жареный картофель с отварными овощами.

Язык по-абхазски

Ингредиенты

Говяжий язык – 700 г
Шампиньоны – 300 г
Репчатый лук – 2 головки
Ядра грецких орехов – 1 стакан
Чеснок – 2 зубчика
Сливочное масло – 4 ст. л.
Сметана – 1 стакан
Аджика – 0,5 ч. л.
Зелень кинзы – 0,5 пучка
Соль, черный молотый перец по вкусу

Грибы нарезать ломтиками.

Лук измельчить и обжарить в сливочном масле.

Язык отварить, очистить от кожицы и нарезать крупными кусками.

Приготовить соус: орехи и чеснок истолочь в ступке в однородную массу, добавить аджику, сметану, соль и перец и хорошо перемешать.

Язык соединить с обжаренным луком и грибами, залить соусом и довести до кипения. Затем накрыть крышкой и поставить томиться в духовку при 150 ˚С на 30 минут. Следить за тем, чтобы соус при этом не кипел.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью.

Язык тушеный по-болгарски, или каварма-кебаб

Ингредиенты

Свиной язык – 250 г
Свиное сало – 200 г
Зеленый лук – 150 г
Зелень петрушки – 1 пучок
Белое сухое вино – 1 стакан
Соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Язык варить до полуготовности, снять с него кожицу и нарезать мелкими кусочками. Поджарить их вместе с салом и переложить на тарелку. Зеленый лук измельчить, обжарить в том же сале, затем посолить, поперчить, добавить вино, наполовину разбавленное водой, кусочки языка и варить все на медленном огне, пока жидкость не выпарится.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью. На гарнир можно подать жареный картофель или отварной рис.

Язык с грибами и овощами, или печеня по-житомирски

Ингредиенты

Свиной язык – 500 г
Свиное сало – 100 г
Картофель – 10 штук
Репчатый лук – 3 головки
Морковь – 2 штуки
Сушеные грибы – 50 г
Томатная паста – 4 ч. л.
Чеснок – 3 зубчика
Черный перец горошком – 6 штук
Лавровый лист – 2 штуки
Соль по вкусу

Язык отварить, очистить от кожицы и нарезать толстыми ломтиками. Обжарить их в 50 г свиного сала до образования румяной корочки, затем добавить томатную пасту и тушить в течение 15–20 минут.

Картофель и морковь нарезать кубиками, обжарить в оставшемся сале, смешать с нарезанным кольцами луком и посолить.

Грибы на 30 минут замочить в теплой воде, в ней же отварить, после чего откинуть на дуршлаг и мелко нарезать. Снова залить их бульоном и варить до тех пор, пока он не выпарится на половину объема.

Овощи и ломтики языка слоями уложить в кастрюлю так, чтобы верхний и нижний слои были овощными. Залить бульоном вместе с грибами, положить лавровый лист, перец горошком и тушить в течение 30 минут.

Готовое блюдо посыпать измельченным чесноком, накрыть крышкой и дать настояться 5 минут.

Язык с мясом и фасолью по-бразильски, или фейжоада

Ингредиенты

Свиная соленая лопатка – 450 г
Бекон – 450 г
Копченый язык – 120 г
Полукопченая колбаса – 200 г
Репчатый лук – 2 головки
Чеснок – 2 зубчика
Черная фасоль – 400 г
Апельсины – 5 штук
Сливочное масло – 2 ст. л.
Лавровый лист – 3 штуки
Зелень петрушки – 1 пучок
Тимьян – 2 веточки
Соль, черный молотый перец по вкусу

Лук мелко нарезать и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавить измельченный чеснок и жарить еще несколько минут, после чего положить лавровый лист, мелко нарезанные зелень петрушки и тимьян.

Мясные продукты нарезать маленькими кубиками, залить небольшим количеством воды, поставить на огонь, добавить луковую поджарку, довести до кипения и тушить на умеренном огне в течение часа. Всыпать фасоль и тушить 1,5 часа. В конце посолить и поперчить.

На одну сторону блюда выложить мясные продукты, на другую – фасоль. Украсить все дольками апельсинов.

Печенка тушеная

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Репчатый лук – 5 головок
Мука – 1 стакан
Растительное масло – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать ломтиками, слегка отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке.

Лук мелко нарезать и слегка обжарить в растительном масле.

В казан уложить слоями печенку и лук и тушить на медленном огне в течение 30 минут.

Печенка, тушенная в сметане

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Мука – 2 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Сметана – 0,5 стакана
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать порционными кусками толщиной примерно 1 см. Каждый кусок слегка отбить, обвалять в муке и обжарить в глубокой сковороде в растительном масле со всех сторон. Затем долить небольшое количество воды (или мясного бульона), поперчить, посолить и тушить под крышкой в течение 15 минут. В самом конце залить печенку сметаной и довести до кипения.

Печенка, тушенная с вином

Ингредиенты

Говяжья печенка – 600 г
Шпик – 50 г
Репчатый лук – 1 головка
Чеснок – 3 зубчика
Кислое молоко – 2 стакана
Растительное масло – 4 ст. л.
Красное сухое вино – 3 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Печенку вымачивать в кислом молоке в течение 3 часов, затем промыть, нарезать ломтиками, натереть измельченным чесноком и нашпиговать им.

Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, после чего добавить ломтики печенки, вино, посолить и тушить на медленном огне до готовности.

Печенку выложить на блюдо.

В сок, оставшийся после тушения, добавить муку и прокипятить. Полученным соусом полить печенку.

На гарнир можно подать отварной рис или картофельное пюре.

Печенка жареная

Ингредиенты

Говяжья печенка (можно свиная) – 600 г
Мука – 3 ст. л.
Растительное масло – 0,5 стакана
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать брусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле на сильном огне до образования румяной корочки.

Печенка, жаренная со свининой

Ингредиенты

Свиная печенка – 150 г
Свинина – 200 г
Репчатый лук – 2 головки
Растительное масло – 1,5 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Свинину и печенку нарезать небольшими кусочками, обжарить в растительном масле и выложить на блюдо.

Лук мелко нарезать и обжарить в том же растительном масле. Посыпать им печенку с мясом, посолить, поперчить и подать на стол.

Печенка жареная под чесночным соусом

Ингредиенты

Говяжья печенка (можно телячья) – 600 г
Растительное масло – 0,5 стакана
Мясной бульон – 1 стакан
Мука – 3 ст. л.
Репчатый лук – 3 штуки
Чеснок – 3 зубчика
Огурцы – 2 штуки
Помидоры – 3 штуки
Маслины – 5 штук
Корнишоны – 5 штук
Зелень укропа и петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке (1,5 ст. л.) и обжарить в 0,25 стакана растительного масла до золотистого цвета. Затем поместить на несколько минут в разогретую духовку, внимательно следя за тем, чтобы она не пересохла.

Лук нарезать кольцами, пересыпать оставшейся мукой и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Затем шумовкой переложить обжаренный лук на сито.

Приготовить соус: чеснок измельчить, растереть с солью и развести мясным бульоном.

Готовую печенку выложить на блюдо, украсить ломтиками огурцов и помидоров, колечками маслин и кружочками корнишонов, полить чесночным соусом и посыпать кольцами жареного лука и мелко нарезанной зеленью.

Печенка жареная под пикантным соусом

Ингредиенты

Телячья печенка – 600 г
Растительное масло – 0,5 стакана
Шпик – 50 г Мука – 3 ст. л.
Тертый мускатный орех – 0,5 ч. л.
Майонез – 0,5 стакана
Сладкий кетчуп – 2 ст. л.
Горчица – 1 ч. л.
Репчатый лук – 1 головка
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать ломтиками толщиной примерно 1 см. На каждом ломтике сделать несколько надрезов и вложить в них нарезанный тонкими брусочками шпик.

Муку смешать с солью и мускатным орехом и в этой смеси обвалять ломтики печенки.

Обжарить ее в растительном масле до образования румяной корочки.

Приготовить соус: мелко нарезанный лук смешать с майонезом, горчицей, кетчупом и черным молотым перцем и растереть все до получения однородной массы.

Печенку выложить на блюдо и полить соусом.

Печенка под сметанным соусом в горшочках

Ингредиенты

Говяжья печенка (можно свиная) – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Сметана – 1,5 стакана
Смалец (можно маргарин) – 2 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать небольшими кусочками и поджарить на смальце (не солить!).

Лук мелко нарезать и обжарить в 1,5 ст. л. сливочного масла до золотистого цвета.

Муку прогреть на сковороде, не допуская изменения цвета. Затем слегка остудить и смешать с оставшимся сливочным маслом.

Сметану вскипятить, соединить с мучной заправкой и обжаренным луком, посолить, поперчить, довести до кипения и варить 3 минуты. Потом, не дав остыть, протереть сквозь сито и прокипятить.

Печенку разложить по порционным керамическим горшочкам и залить горячим сметанным соусом. Горшочки поставить на противень, предварительно налив на него немного воды.

Томить печенку в духовке в течение 30 минут при 150 °С.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На гарнир можно подать жареный картофель, рассыпчатую гречневую кашу или макароны.

Печенка под винным соусом в горшочках

Ингредиенты

Телячья печенка – 1 кг
Растительное масло – 2 ст. л.
Мука – 3 ст. л.
Репчатый лук – 1 головка
Красное столовое вино – 0,5 стакана
Крепкий мясной бульон – 1 стакан
Лимонный сок – 1,5 ст. л.
Сахар – 1 ст. л.
Соль, черный молотый перец, душистый молотый перец, молотая гвоздика по вкусу

Печенку вымачивать в течение 4 часов, затем промыть холодной водой, нарезать ломтиками толщиной примерно 1 см и слегка отбить. Посолить, посыпать пряностями, обвалять в муке и жарить в растительном масле до полуготовности (при прокалывании вилкой на поверхности печенки должен выступать красный сок). Разложить печенку по порционным керамическим горшочкам.

Приготовить соус: лук мелко нарезать, обжарить в том же растительном масле, посыпать мукой и жарить еще 3 минуты. Затем залить лук горячим бульоном, вином, добавить лимонный сок, сахар, соль и довести до кипения. Сняв с огня, процедить.

Печенку в горшочках залить винным соусом, поставить в духовку, нагретую до 180 °С, и тушить 15 минут.

На гарнир к печенке можно подать квашеную капусту, огурцы или отварной картофель.

Печенка со сладким перцем

Ингредиенты

Куриная печенка – 700 г
Репчатый лук – 1 головка
Сладкий перец желтого и красного цвета – 2 штуки
Сливочное масло – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Куриную печенку промыть, слегка обсушить, обжарить на сильном огне в 1 ст. л. сливочного масла, посолить, поперчить. Затем держать на слабом огне еще 5 минут, после чего выложить на тарелку. На сковороде, где она жарилась, растопить оставшееся сливочное масло, обжарить в нем нарезанный соломкой лук, затем добавить нарезанный тонкими полукольцами сладкий перец и жарить еще 5 минут.

Овощи выложить на печенку и полить маслом, оставшимся после жарки.

Печенка пикантная

Ингредиенты

Говяжья печенка – 600 г
Шампиньоны – 150 г
Помидоры – 5 штук
Сладкий перец – 2 штуки
Чеснок – 6 зубчиков
Растительное масло – 3 ст. л.
Мясной бульон – 1 стакан
Мука – 1 ст. л.
Черный перец горошком – 8 штук
Душистый перец горошком – 3 штуки
Ягоды можжевельника – 3 штуки
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку вымачивать в холодной воде в течение 2 часов, затем нарезать ломтиками. Шампиньоны измельчить аналогичным образом. Чеснок нашинковать, очищенные от кожицы помидоры нарубить, сладкий перец нарезать соломкой.

Печенку посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Добавить подготовленные овощи, грибы, ягоды можжевельника и пряности и тушить до тех пор, пока не выпарится сок помидоров. После этого влить мясной бульон и довести до готовности.

Печенка с корицей в горшочках

Ингредиенты

Говяжья печенка – 800 г
Репчатый лук – 1 головка
Яблоко – 1 штука
Изюм без косточек – 0,5 стакана
Смалец (можно маргарин) – 1,5 ст. л.
Лимонный сок – 1,5 ст. л.
Сахар – 1 ст. л.
Сметана – 1 ст. л.
Мука – 1,5 ст. л.
Молотая корица – 0,5 ч. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку вымачивать в холодной воде в течение 2 часов, затем залить кипятком и отварить. Вынуть печенку из бульона, остудить и нарезать мелкими кубиками. Бульон процедить.

Изюм обдать кипятком и обсушить на салфетке. Яблоко очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками.

Лук мелко нарезать и поджарить на смальце до золотистого цвета. Затем посыпать мукой и жарить еще 3 минуты. Влить в сковороду немного горячего бульона, в котором варилась печенка, хорошо перемешать, чтобы не было комочков, довести до кипения, добавить сахар, лимонный сок и опять перемешать.

В керамические горшочки положить печенку, посыпать ее перцем и корицей, добавить изюм, яблоко, луковую подливку, сметану и бульон. Горшочки накрыть крышками и поставить в духовку, нагретую до 180 °С, на 20 минут.

Печенка фаршированная

Ингредиенты

Телячья печенка – 400 г
Копченое сало – 80 г
Свиной жир – 80 г
Репчатый лук – 1 головка
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Яйцо – 1 штука
Сметана – 3 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

35 г свиного жира растопить на сковороде, добавить копченое сало, нарезанное мелкими кубиками, измельченный лук, нарубленную зелень петрушки, панировочные сухари, все хорошо перемешать и слегка обжарить. Полученный фарш остудить, добавить яйцо, сметану, посолить, поперчить и хорошо вымешать.

В целом куске печенки сделать глубокий надрез, положить в него приготовленный фарш и стянуть края крепкими нитками.

Печенку положить в глубокую посуду, добавить оставшийся жир и запечь в умеренно нагретой духовке.

Готовую печенку посолить, выложить на блюдо, нарезать ломтиками и полить соком, оставшимся после ее запекания.

Печенка с шампиньонами

Ингредиенты

Куриная печенка – 300 г
Шампиньоны – 200 г
Сливки – 0,5 стакана
Топленое масло – 2 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Зелень укропа или петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Куриную печенку варить в небольшом количестве воды в течение 5 минут. Затем вынуть из кастрюли, посолить, поперчить, обвалять в муке и жарить на топленом масле, постоянно помешивая, 10 минут. Добавить нарезанные ломтиками грибы и довести до готовности. В самом конце влить сливки и дать им закипеть.

Перед подачей на стол блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью.

Печенка с маслятами

Ингредиенты

Куриная печенка – 200 г
Маслята – 200 г
Отварной рис – 150 г
Репчатый лук – 1 головка
Сливочное масло – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Куриную печенку нарезать ломтиками, лук и маслята нарубить. Все вместе обжарить в сливочном масле. За 2 минут до готовности посолить и поперчить. Затем соединить с рисом и 5 минут прогревать на медленном огне, постоянно помешивая.

Печенка по-индонезийски

Ингредиенты

Куриная печенка – 500 г
Репчатый лук – 2 головки
Сладкий перец – 2 штуки
Растительное масло – 3 ст. л.
Сливки – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Лук и сладкий перец нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле. Затем к овощам добавить мелко нарезанную печенку и готовить на сильном огне, помешивая. В самом конце посолить, поперчить, влить сливки и довести их до кипения.

На гарнир можно подать отварной рис.

Печенка по-французски

Ингредиенты

Говяжья печенка – 600 г
Шпик – 120 г
Ветчина – 50 г
Шампиньоны – 3 штуки
Корень сельдерея – 15 г
Чеснок – 3 зубчика
Яблоки – 2 штуки
Молоко – 2,5 стакана
Красное сухое вино – 2 стакана
Гвоздика – 1 штука
Черный перец горошком – 5 штук
Душистый перец горошком – 3 штуки
Молотая корица – на кончике ножа
Соль по вкусу

60 г шпика, ветчину, сельдерей и чеснок нарезать маленькими брусочками.

Печенку вымачивать в молоке в течение 2 часов и промыть. Сделать в ней надрезы, вложить в них шпик, ветчину, сельдерей и чеснок, посолить.

Оставшийся шпик нарезать тонкими ломтиками, разложить их по поверхности куска печенки и закрепить, обмотав прочными нитками.

Печенку положить в глубокую сковороду, залить вином, добавить пряности, нарезанные ломтиками яблоки и грибы и тушить на медленном огне 30–40 минут. Время от времени печенку надо переворачивать и подливать в сковороду воду.

Готовую печенку освободить от ниток, нарезать порционными кусками, выложить на блюдо и полить соком, оставшимся после тушения.

Печенка по-зауральски

Ингредиенты

Говяжья печенка – 150 г
Вешенки – 150 г
Мука – 1 ст. л.
Репчатый лук – 1 головка
Картофель – 2 штуки
Растительное масло – 2,5 ст. л.
Топленое масло – 1,5 ст. л.
Сметана – 0,5 стакана
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать ломтиками, обвалять в муке и обжарить в 1,5 ст. л. растительного масла.

Вешенки нарезать ломтиками и обжарить в оставшемся растительном масле вместе с измельченным луком.

Картофель нарезать ломтиками и жарить до полуготовности в топленом масле.

В керамический горшочек положить печенку, на нее – картофель, затем лук и грибы, залить сметаной, посолить, поперчить.

Развести муку водой, заместить крутое тесто, раскатать из него лепешку и плотно закрыть ею горшочек. Поставить его в духовку и держать при 180 °С до тех пор, пока тесто не зарумянится.

Печенка по-бразильски

Ингредиенты

Телячья печенка – 350 г
Банан – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка
Белое сухое вино – 0,5 стакана
Лимонный сок – 4 ст. л.
Майоран – 2 веточки
Лавровый лист – 1 штука
Растительное масло – 3 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Приготовить маринад: вино и 2 ст. л. лимонного сока смешать, добавить измельченные лук и майоран, лавровый лист, черный перец и соль.

Печенку нарезать тонкими ломтиками, залить маринадом и оставить на 6–8 часов.

Маринованные ломтики печенки обжарить в растительном масле. Затем влить в сковороду маринад и тушить 3–4 минуты. В самом конце добавить размятый в пюре банан и сбрызнуть блюдо оставшимся лимонным соком.

Печенка по-испански, или чапфайня

Ингредиенты

Говяжья печенка – 600 г
Репчатый лук – 3 головки
Чеснок – 1 зубчик
Белое сухое вино – 4 ст. л.
Растительное масло – 1 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Соль, красный молотый перец, тмин, молотая корица по вкусу

Печенку нарезать небольшими кубиками, отварить в небольшом количестве подсоленной воды с добавлением вина и красного перца.

Приготовить соус: мелко нарезанные лук и чеснок обжарить в растительном масле, залить небольшим количеством воды и тушить в течение 4–5 минут. Добавить тмин, корицу, красный молотый перец, мелко нарезанную зелень и тушить еще несколько минут.

В соус положить печенку, влить бульон, в котором она варилась, посыпать панировочными сухарями и тушить на медленном огне 3–5 минут.

Печенка по-китайски

Ингредиенты

Телячья печенка – 500 г
Консервированные побеги бамбука – 300 г
Консервированные кукурузные початки – 200 г
Ядра грецких орехов – 0,5 стакана
Растительное масло – 0,5 стакана
Лимонный сок – 4 ст. л.
Ром – 2 ст. л.
Мед – 1,5 ст. л.
Соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, залить растительным маслом, смешанным с лимонным соком, медом и ромом, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 2 часа.

Замаринованную печенку выложить на решетку и жарить над раскаленными углями, время от времени сбрызгивая маринадом, до готовности.

Перед подачей на тол блюдо посыпать измельченными грецкими орехами и украсить побегами бамбука и кукурузными початками.

Печенка по-японски

Ингредиенты

Говяжья печенка – 300 г
Отварной рис – 150 г
Консервированный зеленый горошек – 100 г
Растительное масло – 2 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Консервированные мандарины – 200 г
Свежие мандарины – 2 штуки
Зелень петрушки или укропа – 1 пучок
Соль, красный молотый перец, соевый соус по вкусу

Горошек потушить, смешать с отварным рисом, добавить соевый соус и поставить в теплое место.

Печенку крупно нарезать, посыпать солью, красным перцем, обвалять в муке, выложить в сковороду с сильно разогретым растительным маслом, сбрызнуть соевым соусом и обжарить. Готовую печенку переложить на тарелку, а в оставшемся после нее масле обжарить консервированные мандарины.

На блюдо рядом с печенкой выложить рис с горошком и обжаренные мандарины. Украсить дольками свежих мандаринов и зеленью.

Печенка гриль

Ингредиенты

Телячья печенка – 500 г
Чеснок – 1 зубчик
Лимоны – 2 штуки
Растительное масло – 0,5 стакана
Сушеная перечная мята – 1 ч. л.
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Мяту растереть в порошок, смешать с толченым чесноком, мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, соком 1 лимона и слегка подогретым растительным маслом.

Печенку нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, залить маринадом и поставить на 20 минут в холодильник.

Замаринованную печенку выложить на решетку и обжарить над раскаленными углями.

При подаче на стол блюдо украсить тонкими ломтиками лимона.

Печенка гриль в молочном маринаде

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Молоко – 1,5 стакана
Винный уксус – 2 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень укропа и кинзы – 1 пучок
Соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать небольшими кусочками, залить холодным молоком и оставить на час. Затем вынуть ее из молока, посолить, посыпать красным и черным перцем, нанизать на шпажки и выложить на смазанную растительным маслом решетку. Жарить над раскаленными углями до готовности.

Подать на стол на шпажках, полив винным уксусом и посыпав мелко нарезанной зеленью.

Печенка гриль в винном маринаде

Ингредиенты

Говяжья печенка (можно телячья) – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Белое сухое вино – 1 стакан
Растительное масло – 0,5 стакана
Лимонный сок – 4 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку
Соль, черный молотый перец по вкусу

Приготовить маринад: вино смешать с лимонным соком, растительным маслом и мелко нарезанным луком. Полученную смесь посолить и поперчить.

Печенку нарезать крупными кусками, залить маринадом и поставить на ночь в холодильник.

Замаринованную печенку выложить на решетку и обжарить над раскаленными углями (можно в электрогриле).

При подаче на стол блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Печенка гриль в винном маринаде с сельдереем

Ингредиенты

Говяжья печенка (можно телячья) – 500 г
Корень сельдерея – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка
Красное сухое вино – 1 стакан
Растительное масло – 0,5 стакана
Лавровый лист – 2 штуки
Лимон – 0,5 штуки
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Приготовить маринад: лук и корень сельдерея пропустить через мясорубку, смешать с вином, растительным маслом и измельченным лавровым листом.

Печенку нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, залить маринадом и поставить на 3 часа в холодильник.

Замаринованную печенку выложить на решетку и обжарить над раскаленными углями.

Готовое блюдо украсить тонкими ломтиками лимона и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Печенка гриль в апельсиновом маринаде

Ингредиенты

Телячья печенка – 500 г
Сладкий перец – 2 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Апельсин – 1 штука
Апельсиновый сок – 0,5 стакана
Белое сухое вино – 0,5 стакана
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать крупными кусками, залить апельсиновым соком, смешанным с вином, и поставить на 2 часа в холодильник.

Замаринованную печенку выложить на решетку, смазанную растительным маслом (1 ст. л.), обжарить над раскаленными углями, посолить и поперчить.

Лук и сладкий перец нарезать мелкой соломкой и обжарить в оставшемся масле.

Апельсин разделить на дольки и нарезать небольшими кусочками (несколько долек оставить для украшения готового блюда). Затем соединить его с обжаренными луком и перцем, посолить, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и все хорошо перемешать.

Кусочки жареной печенки выложить на блюдо, на каждый положить небольшое количество фруктово-овощной смеси. Украсить дольками апельсина.

Печенка гриль в винно-апельсиновом маринаде

Ингредиенты

Куриная печенка – 500 г
Копченая грудинка – 150 г
Апельсиновый сок – 0,5 стакана
Белое сухое вино – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 0,5 пучка
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку посолить, поперчить, залить апельсиновым соком, смешанным с вином, и поставить на 2 часа в холодильник.

Замаринованные кусочки печенки нанизать на шпажки, чередуя их с ломтиками копченой грудинки, и жарить над углями до готовности, время от времени переворачивая и поливая маринадом.

Печенку на шпажках выложить на блюдо и украсить веточками петрушки.

Печенка гриль с горчичным соусом

Ингредиенты

Говяжья печенка – 700 г
Куриный бульон – 1 стакан
Сметана – 0,5 стакана
Желтки – 2 штуки
Оливковое масло – 2 ст. л.
Горчица – 2 ч. л.
Сахар – 2 ч. л.
2 %-ный уксус – 2 ч. л.
Мука – 1 ст. л.
Сливочное масло – 0,5 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль по вкусу

Печенку нарезать порционными кусками, натереть солью, смазать оливковым маслом и обжарить на решетке над раскаленными углями (можно в электрогриле).

Приготовить соус: муку обжарить в сливочном масле, добавить куриный бульон, уксус, сметану и горчицу. Хорошо размешать и на медленном огне довести до кипения. Желтки растереть с небольшим количеством соуса и соединить с основной массой. Затем соус посолить, добавить сахар и варить на медленном огне до загустения.

Готовую печенку выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Печенка гриль с томатным соусом

Ингредиенты

Телячья печенка – 500 г
Курдючное сало (можно свиной шпик) – 300 г
Репчатый лук – 4 головки
Томатный соус – 0,75 стакана
Топленое масло – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать ломтиками толщиной примерно 2 см, нанизать на шампур вперемежку с курдючным салом, нарезанным ломтиками толщиной 4 см. Шампур положить на решетку и обжарить печенку над раскаленными углями. За 2 минуты до окончания приготовления полить печенку крепким раствором соли и густо посыпать перцем.

Лук нарезать полукольцами и обжарить в топленом масле.

Готовую печенку выложить на блюдо, гарнировать луком и полить томатным соусом.

Печенка гриль с семенами кунжута

Ингредиенты

Говяжья печенка – 1 кг
Чеснок – 2 зубчика
Мед – 100 г
Растительное масло – 3 ст. л.
Семена кунжута – 3 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать порционными кусками. Чеснок измельчить, смешать с растительным маслом и медом.

Полученной массой обмазать куски печенки и поместить на 1 час в холодильник.

Замаринованную печенку посолить, поперчить, выложить на решетку и обжарить над раскаленными углями (можно в электрогриле).

Перед подачей на стол посыпать семенами кунжута.

Печенка гриль с тмином

Ингредиенты

Говяжья печенка – 1 кг
Несладкий йогурт – 1 стакан
Лимонный сок – 4 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Чеснок – 2 зубчика
Зелень петрушки – 0,5 пучка
Кориандр – 2 ч. л.
Тмин – 2 ч. л.
Острый перец – 0,5 штуки
Соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать порционными кусками. Йогурт смешать с лимонным соком, мелко нарезанной зеленью петрушки, измельченным острым перцем,

кориандром, посолить и поперчить. Полученной массой обмазать куски печенки и поместить на 30 минут в холодильник.

Замаринованную печенку выложить на решетку, смазанную растительным маслом, и обжарить над раскаленными углями.

Готовое блюдо посыпать тмином и измельченным чесноком.

Печенка гриль с пряными травами

Ингредиенты

Говяжья печенка – 1 кг
Растительное масло – 4 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Базилик – 1 пучок
Эстрагон – 1 пучок
Острый перец – 0,5 штуки
Соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать порционными кусками.

Зелень и острый перец мелко нарезать, смешать с растительным маслом, посолить и поперчить.

Печенку натереть пряной смесью и оставить на 30 минут в холодильнике. Затем выложить на решетку и обжарить над раскаленными углями.

Печенка гриль с огурцами

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Огурцы – 3 штуки
Яйцо, сваренное вкрутую, – 1 штука
Майонез – 1,5 ст. л.
Растительное масло – 1 ст. л.
Листья салата – 4 штуки
Зелень петрушки – 1 пучок
Зеленый лук – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать порционными кусками, выложить на смазанную растительным маслом решетку, обжарить над раскаленными углями (можно в электрогриле), посолить и поперчить.

Яйцо разрезать пополам и нарезать тонкими ломтиками. Половину 1 огурца нарезать кружочками для украшения готового блюда, а остальные огурцы мелко нарубить.

Зелень петрушки и лук измельчить, смешать с огурцами, заправить майонезом, посолить и поперчить.

Блюдо выстелить листьями салата, на них выложить горкой огуречный салат, по краям – печенку и украсить все ломтиками яйца и кружочками огурца.

Печенка гриль с маринованными огурцами

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Маринованные огурцы – 2 штуки
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка
Растительное масло – 3 ст. л.
Майонез – 2 ст. л.
Листья салата – 4 штуки
Зелень укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать порционными кусками, выложить на смазанную растительным маслом (1,5 ст. л.) решетку, обжарить над раскаленными углями (можно в электрогриле), посолить и поперчить.

Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле, посолив и поперчив. Смешать с нарезанными соломкой маринованными огурцами и заправить майонезом.

Блюдо выстелить листьями салата, на них горкой выложить овощной салат, по краям разложить печенку и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Печенка гриль с персиками

Ингредиенты

Говяжья печенка – 1 кг
Консервированные персики – 200 г
Консервированные ростки сои – 250 г
Мясной бульон – 0,5 стакана
Соевый соус – 2 ст. л.
Растительное масло – 1 ст. л.
Карри – 1 ч. л.
Зелень петрушки – 0,5 пучка
Соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, посыпать карри, сбрызнуть соевым соусом и поставить в холодильник на 45 минут.

Подготовленную печенку выложить на решетку, предварительно смазанную растительным маслом, и обжарить над раскаленными углями, время от времени поливая ее мясным бульоном.

Готовую печенку посыпать соевыми ростками, украсить дольками персиков и веточками петрушки.

Печенка гриль с салом

Ингредиенты

Баранья печенка – 300 г
Баранье сало – 600 г
Бараний бульон – 1 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец, пряности по вкусу

Баранье сало и печенку нарезать ломтиками толщиной примерно 1 см. Ломтики сала уложить на ломтики печенки, посолить, поперчить, посыпать пряностями, сбрызнуть бульоном, свернуть рулетиками и скрепить зубочистками.

Рулетики выложить на решетку и жарить над раскаленными углями до полной готовности.

Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Печенка гриль с сальником

Ингредиенты

Баранья печенка – 500 г
Сальник – 200 г
Репчатый лук – 2 головки
Зира – 1 ч. л.
Лимон – 0,5 штуки
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать ломтиками, посыпать зирой, посолить и поперчить.

Сальник нарезать прямоугольниками, положить на них ломтики печенки, свернуть рулетиками и скрепить зубочистками. Выложить рулетики на смазанную растительным маслом решетку и жарить над раскаленными углями до готовности.

Перед подачей на стол блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью, украсить ломтиками лимона и кольцами репчатого лука.

Печенка гриль шпигованная

Ингредиенты

Баранья печенка – 500 г
Курдючное сало – 50 г
Репчатый лук – 1 головка
Морковь – 1 штука
Чеснок – 1 зубчик
Топленое масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Лук, морковь и сало нарезать тонкой соломкой.

Печенку крупно нарубить, сделать в кусках несколько надрезов, вложить в них овощи и сало, посолить и поперчить. Выложить на решетку, смазанную маслом, и обжарить над углями.

Готовую печенку посыпать измельченными чесноком и зеленью петрушки.

Печенка гриль по-охотничьи

Ингредиенты

Говяжья печенка – 1 кг
Растительное масло – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать крупными кусками, смазать растительным маслом, выложить на решетку и жарить над раскаленными углями. По мере готовности верхний поджаренный слой с каждого куска срезать, выкладывать на блюдо и посыпать солью и черным перцем.

Печенка гриль с картофелем и грибами

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Картофель – 5 штук
Сушеные грибы – 100 г
Репчатый лук – 1 головка
Сметана – 1,5 стакана
Сливочное масло – 100 г
Растительное масло – 1 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль по вкусу

Печенку нарезать порционными кусками, выложить на смазанную растительным маслом решетку, обжарить над раскаленными углями (можно в электрогриле) и посолить.

Грибы замочить на 2 часа в холодной воде, после чего в ней же сварить. Готовые грибы вынуть из бульона, нарезать тонкой соломкой и обжарить в 1,5 ст. л. сливочного масла вместе с нарезанным кольцами луком.

Картофель нарезать кубиками и обжарить в оставшемся сливочном масле.

Грибы, лук и картофель выложить в керамический горшочек, залить грибным бульоном, посолить, заправить сметаной и тушить до готовности.

Печенку с гарниром разложить по порционным тарелкам и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Печенка гриль со спагетти

Ингредиенты

Куриная печенка – 800 г
Спагетти – 500 г
Репчатый лук – 4 головки
Помидоры – 3 штуки
Чеснок – 3 зубчика
Сладкий перец – 2 штуки
Растительное масло – 2 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Зелень укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Куриную печенку выложить на смазанную растительным маслом решетку, обжарить над раскаленными углями (можно в электрогриле) и посолить.

Лук нарезать кольцами и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавить нарезанный мелкой соломкой сладкий перец и держать на среднем огне еще 5 минут.

2 помидора обдать кипятком, снять с них кожицу, мякоть натереть на терке и выложить на сковороду к луку и перцу. Накрыть крышкой, тушить на медленном огне в течение 15 минут и добавить толченый зубчик чеснока.

Спагетти отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, смешать с тушеными овощами и выложить на блюдо горкой. По краям поместить жареную печенку и посыпать ее оставшимся измельченным чесноком.

Готовое блюдо поперчить, украсить мелко нарезанным укропом и ломтиками помидора.

Печенка гриль с копченой грудинкой

Ингредиенты

Гусиная печенка – 500 г
Копченая грудинка – 400 г
Репчатый лук – 3 головки
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Гусиную печенку нарезать кусочками, копченую грудинку – тонкими ломтиками, репчатый лук – кольцами. Все продукты поочередно нанизать на шпажки и обжарить на решетке над раскаленными углями.

Перед подачей на стол блюдо посолить, поперчить и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Почки жареные с помидорами

Ингредиенты

Говяжьи почки – 1 кг
Помидоры – 4 штуки
Растительное масло (можно топленое) – 0,5 стакана
Черный перец горошком – 3 штуки
Душистый перец горошком – 3 штуки
Лавровый лист – 1 штука
Соль, черный молотый перец по вкусу

Почки вымачивать 3 часа, каждые 30 минут меняя воду. Затем промыть, залить свежей водой, довести до кипения и отвар слить. Так сделать еще 2 раза. После разрезать почки вдоль на половинки, промыть, залить водой, добавить соль, пряности и отварить.

Готовые почки нарезать ломтиками, посолить, поперчить и обжарить в 0,25 стакана растительного масла.

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу, разрезать на половинки и обжарить в оставшемся масле.

Ломтики почек выложить на блюдо, а сверху разложить помидоры.

Почки под овощным соусом

Ингредиенты

Телячьи почки – 800 г
Помидоры – 3 штуки
Репчатый лук – 5 головок
Морковь – 2 штуки
Корень петрушки – 1 штука
Мясной бульон – 2 стакана
Топленое масло – 0,5 стакана
Сливочное масло – 2 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Томатная паста – 3 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Черный перец горошком – 3 штуки
Душистый перец горошком – 3 штуки
Соль, сахар, черный молотый перец по вкусу

Почки разрезать вдоль на половинки и вымачивать в течение 3 часов в холодной воде, меняя ее каждые 30 минут. Затем залить их свежей водой, довести до кипения и слить жидкость. Так сделать еще 2 раза. Потом почки снова залить водой, добавить перец горошком и варить до готовности.

Отварные почки нарезать ломтиками, посолить, поперчить, обжарить в топленом масле и выложить на блюдо.

Лук измельчить, обжарить в том же масле до золотистого цвета, после чего добавить томатную пасту, нашинкованные морковь и корень петрушки и держать на среднем огне еще 5 минут.

Муку спассеровать в 1 ст. л. сливочного масла и развести горячим мясным бульоном, подливая его небольшими порциями. Положить обжаренные овощи и тушить их 1 час, после чего положить молотый черный перец и лавровый лист.

Готовый соус протереть сквозь сито, посолить, добавить сахар и 1 ст. л. сливочного масла.

Ломтики жареных почек залить овощным соусом и украсить нарезанными кружочками помидорами.

Почки под луковым соусом

Ингредиенты

Говяжьи почки – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Лимон – 0,5 штуки
Растительное масло – 2 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Мясной бульон – 1,5 стакана
Лавровый лист – 2 штуки
Черный перец горошком – 4 штуки
Соль по вкусу

Почки надрезать вдоль до половины, удалить протоки. Затем залить холодной водой и оставить на 4 часа. Воду слить, почки промыть, залить свежей водой, поставить на огонь и довести до кипения. После этого воду еще раз слить, почки промыть, снова залить водой и варить на медленном огне в течение 1,5 часа, после чего нарезать небольшими ломтиками и при постоянном помешивании обжарить в растительном масле.

Приготовить соус: лук разрезать на половинки, запечь в духовке на сухом противне и горячим растереть в пюре. Муку обжарить в сливочном масле, развести небольшим количеством горячего мясного бульона, хорошо размешать и соединить с оставшимся бульоном. Мучную заправку смешать с луковым пюре, довести до кипения и посолить.

Почки разложить по порционным керамическим горшочкам, добавить перец горошком, лавровый лист и залить луковым соусом. Горшочки накрыть крышками и поставить на 30 минут в духовку, нагретую до 180 °С. За 15 минут до готовности в каждый из них положить по ломтику лимона.

Почки жареные с лимоном

Ингредиенты

Свиные почки (можно бараньи) – 700 г
Лимон – 1 штука
Растительное масло – 0,5 стакана
Черный перец горошком – 3 штуки
Душистый перец горошком – 3 штуки
Лавровый лист – 1 штука
Соль, черный молотый перец по вкусу

Почки вымачивать 3 часа, каждые 30 минут меняя воду. Затем слить ее, почки залить свежей водой, довести до кипения и промыть. Так сделать еще 2 раза. Почки разрезать вдоль на половинки, промыть, залить водой, добавить соль, пряности и варить до готовности, после чего нарезать ломтиками, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле.

Ломтики почек выложить на блюдо, а сверху разложить тонкие кружочки лимона.

Почки жареные по-китайски

Ингредиенты

Телячьи почки – 500 г
Корень сельдерея – 1 штука
Чеснок – 1 зубчик
Кукурузный крахмал – 2 ч. л.
Растительное масло – 3 ст. л.
Коньяк – 1,5 ст. л.
Зеленый лук – 1 пучок
Зелень укропа и петрушки – 1 пучок
Соль по вкусу

Почки разрезать вдоль на половинки, хорошо промыть и нарезать тонкими ломтиками, так же как и сельдерей. Лук измельчить и обжаривать вместе с сельдереем в растительном масле в течение 5 минут.

Почки посолить, обвалять в крахмале. Овощи на сковороде сдвинуть в сторону, а рядом выложить подготовленные почки. Добавить к ним толченый чеснок и коньяк и жарить на сильном огне 2 минуты. Посыпать почки мелко нарезанной зеленью и держать на огне еще 2 минуты.

На гарнир можно подать рассыпчатый рис.

Почки, тушенные в красном вине

Ингредиенты

Бараньи почки – 400 г
Репчатый лук – 1 головка
Растительное масло – 2 ст. л.
Красное сухое вино – 3 ст. л.
Мясной бульон – 1 стакан
Мука – 1 ст. л.
Тмин – 0,5 ч. л.
Ягоды можжевельника – 2 штуки
Черный перец горошком – 6 штук
Соль по вкусу

Почки разрезать вдоль на половинки, удалить протоки, хорошо промыть, вымачивать 2 часа в холодной воде, каждые 30 минут ее меняя, а затем нарезать небольшими кусочками.

Лук измельчить, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, после чего добавить к нему почки, ягоды можжевельника, тмин, перец горошком и жарить еще несколько минут. Влить вино и тушить блюдо до готовности, небольшими порциями подливая мясной бульон. В самом конце заправить мукой и посолить.

Почки, тушенные с карри

Ингредиенты

Бараньи почки – 400 г
Репчатый лук – 1 головка
Растительное масло – 4 ст. л.
Карри – 1 ст. л.
Мясной бульон – 1 стакан
Соль, черный молотый по вкусу

Почки разрезать вдоль на половинки, удалить протоки, хорошо промыть, вымачивать 2 часа в холодной воде, каждые 30 минут ее меняя. Затем почки нарезать небольшими кусочками и обжарить, посыпав карри, в растительном масле. Добавить мелко нарезанный лук и продолжать жарить до тех пор, пока он не приобретет золотистый цвет. Тогда влить в сковороду мясной бульон и тушить почки до готовности. В самом конце заправить блюдо мукой.

На гарнир можно подать отварной рис и свежие помидоры.

Почки, тушенные в хересе

Ингредиенты

Бараньи почки – 500 г
Шампиньоны – 100 г
Ветчина – 50 г
Чеснок – 2 зубчика
Херес – 0,5 стакана
Оливковое масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Почки разрезать на 4 части, удалить протоки, залить холодной водой на 3 часа, после чего воду слить. Почки нарезать ломтиками.

Чеснок мелко нарезать, обжарить в оливковом масле. Через 2–3 минуты добавить нарубленные грибы и нарезанную соломкой ветчину и тушить до полного испарения жидкости. Затем выложить в сковороду ломтики почек и жарить 3 минуты при постоянном помешивании. После этого влить в сковороду херес, добавить соль, перец и варить до полного выпаривания вина.

Готовое блюдо снять с огня и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Почки, тушенные с помидорами

Ингредиенты

Говяжьи почки – 1 кг
Помидоры – 3 штуки
Репчатый лук – 3 головки
Мясной бульон – 1,5 стакана
Сливочное масло – 2 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Вино – 0,5 стакана
Соль, черный молотый перец по вкусу

Подготовленные почки нарезать ломтиками.

Лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле, добавить почки, посыпать мукой и залить вином. Все хорошо перемешать и тушить до готовности почек. Затем влить мясной бульон, положить очищенные от кожицы и семян, мелко нарезанные помидоры, посолить, поперчить и тушить на медленном огне до тех пор, пока соус не загустеет.

На гарнир можно подать рассыпчатый рис.

Почки, тушенные с картофелем и солеными огурцами

Ингредиенты

Говяжьи почки – 800 г
Сливочное масло – 100 г
Картофель – 8 штук
Соленые огурцы – 3 штуки
Репчатый лук – 2 головки
Огуречный рассол – 0,5 стакана
Сметана – 1 стакан
Мясной бульон – 2 стакана
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Почки залить холодной водой и довести до кипения. Сменить воду и снова дать закипеть. Проделать то же самое еще раз. После этого залить почки свежей водой и варить в ней до готовности, затем нарезать ломтиками.

Лук измельчить и обжарить в сливочном масле. Добавить почки и жарить еще несколько минут. Влить огуречный рассол, накрыть крышкой и тушить на медленном огне 15 минут. Добавить мясной бульон, нарезанный кубиками картофель, ломтики соленых огурцов, соль, перец и тушить под крышкой до готовности.

В самом конце влить сметану и довести ее до кипения. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью.

Почки по-крестьянски

Ингредиенты

Говяжьи почки – 800 г
Сливочное масло – 100 г
Картофель – 8 штук
Соленые огурцы – 3 штуки
Репчатый лук – 2 головки
Огуречный рассол – 0,5 стакана
Сметана – 1 стакан
Мясной бульон – 2 стакана
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Почки разрезать вдоль на половинки, залить холодной водой и довести до кипения. Воду сменить, хорошо промыв почки, и варить их в течение 1,5 часа.

Готовые почки некрупно нарубить. Бульон процедить.

Картофель нарезать ломтиками и обжарить в 1 ст. л. растительного масла.

Лук измельчить и тоже обжарить в 1 ст. л. растительного масла. Затем добавить к нему почки и жарить все в течение 2–3 минут.

Муку спассеровать в оставшемся растительном масле, развести 1,5 стакана горячего бульона из-под почек, хорошо размешать, чтобы не было комочков, варить на медленном огне 10 минут и процедить.

Огурцы очистить от кожицы и крупных семян и нарезать ломтиками.

В порционные керамические горшочки положить почки, обжаренные с луком, картофель, огурцы, лавровый лист, перец горошком и залить все горячим соусом. Горшочки накрыть крышками и поставить на 30 минут в духовку, нагретую до 180 ˚С.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Почки с шампиньонами в томатном соусе

Ингредиенты

Говяжьи почки – 300 г
Отварной говяжий язык – 50 г
Телятина – 50 г
Ветчина – 50 г
Шампиньоны – 100 г
Репчатый лук – 2 головки
Сыр твердых сортов – 50 г
Сметана – 2 стакана
Топленое масло – 5 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Томатная паста – 1,5 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Почки надрезать вдоль до половины, удалить протоки и залить холодной водой на 4 часа. Потом воду слить, почки промыть, залить свежей водой и довести до кипения. Еще раз промыв почки и поменяв воду, варить их на медленном огне в течение 1,5 часа.

Готовые почки, а также ветчину, телятину и язык нарезать соломкой.

Шампиньоны отварить в подсоленной воде и крупно нарубить.

Телятину обжарить в 2 ст. л. топленого масла. Приготовить соус: муку прогреть на сухой сковороде до появления приятного орехового аромата, не допуская изменения цвета. Затем растереть ее с 1 ст. л. сливочного масла, развести кипящей сметаной, посолить, поперчить и варить на медленном огне 3 минуты. Лук мелко нарезать, обжарить в оставшемся сливочном масле до золотистого цвета, добавить к нему томатную пасту и тушить при помешивании 3 минуты. Влить горячую смесь муки со сметаной, все хорошо перемешать, протереть сквозь сито и довести до кипения.

Почки, ветчину, телятину, язык и шампиньоны перемешать, разложить по порционным керамическим горшочкам, залить горячим томатным соусом, сбрызнуть топленым маслом (1 ст. л.), посыпать натертым сыром, поставить в духовку, нагретую до 180 ˚С, и запекать до появления румяной корочки.

При подаче на стол в каждый горшочек влить немного топленого масла.

Почки с шампиньонами в томатном соусе с мадерой

Ингредиенты

Говяжьи почки – 500 г
Шампиньоны – 100 г
Томатный соус – 1,5 стакана
Мадера – 1 стакан
Сливочное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль по вкусу

Почки разрезать на половинки и вымачивать в холодной воде в течение 3 часов, каждые 30 минут ее меняя. Затем промыть, залить свежей водой и довести до кипения. Дважды сменив воду после закипания, почки отварить, вынуть из бульона, нарезать ломтиками и обжарить в 1 ст. л. сливочного масла.

Шампиньоны также нарезать ломтиками и обжарить в оставшемся сливочном масле.

Почки залить томатным соусом, смешанным с мадерой, посолить, соединить с шампиньонами, поставить на огонь и довести до кипения.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Почки, тушенные со шпиком и шампиньонами

Ингредиенты

Бараньи почки – 400 г
Шпик – 30 г
Шампиньоны – 100 г
Репчатый лук – 1 головка
Растительное масло – 2 ст. л.
Белое сладкое вино – 3 ст. л.
Мясной бульон – 1 стакан
Гвоздика – 1 штука
Душистый перец горошком – 3 штуки
Черный перец горошком – 3 штуки
Соль, черный молотый перец по вкусу

Почки разрезать вдоль на половинки, удалить протоки, промыть и вымачивать 2 часа в холодной воде, каждые 30 минут ее меняя. Затем почки некрупно нарубить.

Шпик нарезать соломкой и обжарить в растительном масле до прозрачности. Добавить почки и пряности, а через несколько минут измельченный лук и жарить до тех пор, пока он не приобретет золотистый цвет. Положить мелко нарубленные шампиньоны и жарить еще 2–3 минуты. Влить вино и тушить до готовности, небольшими порциями подливая мясной бульон. В самом конце блюдо посолить и поперчить.

К почкам можно подать сметану и салат из огурцов.

Почки гриль с тушеными овощами

Ингредиенты

Бараньи почки – 400 г
Шпик – 30 г
Шампиньоны – 100 г
Репчатый лук – 1 головка
Растительное масло – 2 ст. л.
Белое сладкое вино – 3 ст. л.
Мясной бульон – 1 стакан
Гвоздика – 1 штука
Душистый перец горошком – 3 штуки
Черный перец горошком – 3 штуки
Соль, черный молотый перец по вкусу

Почки разрезать вдоль на половинки, удалить протоки, хорошо промыть и вымачивать 4 часа, каждые 30 минут меняя воду. Затем почки отварить в подсоленной воде, хорошо промыть, нарезать ломтиками, смазать 1 ст. л. топленого масла и обжарить на решетке над раскаленными углями или в электрогриле.

Картофель, морковь и репу нарезать соломкой, обжаривать до полуготовности на оставшемся топленом масле, выложить в керамический горшочек, залить сметаной и тушить в течение 15 минут. Затем добавить мелко нарезанные огурцы, перец, соль и лавровый лист. За 5 минут до готовности блюдо заправить томатной пастой.

Готовые почки и овощи выложить на порционные тарелки и посыпать толченым чесноком.

Почки и сердце гриль

Ингредиенты

Телячьи почки – 300 г
Телячье сердце – 300 г
Красное сухое вино – 1 стакан
Помидоры – 3 штуки
Репчатый лук – 3 головки
Растительное масло – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Почки вымачивать в холодной воде в течение 2 часов, затем вместе с сердцем, предварительно разрезанным на половинки, нарезать ломтиками толщиной примерно 2 см. Залить субпродукты вином и поставить на 30 минут в холодильник.

Сердце и почки вынуть из маринада, слегка обсушить, смазать растительным маслом, выложить на решетку и обжарить над раскаленными углями.

Готовые субпродукты выложить на блюдо, посолить, поперчить, украсить ломтиками помидоров и кольцами репчатого лука.

Почки и печенка гриль с томатным соусом

Ингредиенты

Говяжьи почки – 300 г
Говяжья печенка – 300 г
Копченое свиное сало (можно соленое) – 700 г
Чеснок – 3 зубчика
Гранат – 1 штука
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Томатный неострый соус – 1 стакан
Соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Печенку и подготовленные почки нарезать небольшими ломтиками, посолить и поперчить. Сделать небольшие надрезы и вложить в них нарубленный чеснок. Завернуть ломтики печенки и почек в тонкие пластинки сала. Чтобы рулетики не развернулись, их можно скрепить деревянными зубочистками.

Рулетики нанизать на шампуры или шпажки, выложить на решетку и обжарить над раскаленными углями.

Готовые рулетики снять со шпажек, выложить на блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, украсить зернами граната. Отдельно подать томатный соус.

Сердце в сметанном соусе

Ингредиенты

лячье сердце – 500 г
Шпик – 80 г
Репчатый лук – 1 головка
Корень сельдерея – 40 г
Морковь – 1 штука
Сливочное масло – 2 ст. л.
Растительное масло – 1 ст. л.
Красное сухое вино – 1 стакан
Сметана – 1 стакан
Мука – 1 ст. л.
Зелень сельдерея – 1 пучок
Лавровый лист – 1 штука
Черный перец горошком – 4 штуки
Душистый перец горошком – 2 штуки
Соль, черный молотый перец по вкусу

Сердце разрезать вдоль на половинки, каждую нарезать поперечными ломтиками и сделать в них небольшие надрезы.

40 г шпика нарубить маленькими брусочками и нашпиговать сердце.

Зелень сельдерея измельчить.

Оставшийся шпик, корень сельдерея, морковь и лук нарезать тонкими ломтиками и перемешать. В эмалированную посуду выложить половину овощной смеси со шпиком, на нее – половину ломтиков сердца, на сердце – снова овощную смесь. Посыпать 0,5 частью зелени сельдерея и сбрызнуть небольшим количеством вина, смешанного с растительным маслом. Сверху выложить оставшиеся ломтики сердца, посолить, посыпать сельдереем, добавить лавровый лист, перец горошком, полить оставшейся винно-масляной смесью и поставить под гнет в холодильник на сутки.

Замаринованное сердце обжарить в сливочном масле, залить маринадом и тушить до готовности. Затем нарезать тонкой соломкой и полить соусом из сметаны, смешанной с мукой, небольшим количеством маринада, солью и молотым перцем.

Сердце в винном соусе

Ингредиенты

Телячье сердце – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Мясной бульон – 1 стакан
Мука – 2 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Красное сухое вино – 1 стакан
Лимонная цедра – 1 ст. л.
Желе из черной смородины – 1 ст. л.
Сахар – 1,5 ч. л.
Молотая корица – на кончике ножа
Черный перец горошком – 6 штук
Душистый перец горошком – 3 штуки
Соль, черный молотый перец по вкусу

Сердце разрезать вдоль на половинки, вместе с луком и пряностями отварить в подсоленной воде и нарезать ломтиками.

Приготовить соус: муку обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, влить мясной бульон, вино, положить цедру, корицу и довести до кипения. Затем добавить сахар, смородиновое желе, соль и перец, все хорошо перемешать.

Ломтики сердца выложить на блюдо и полить приготовленным соусом. На гарнир можно подать отварной картофель и морковный салат.

Сердце в томатном соусе

Ингредиенты

Говяжье сердце – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Мясной бульон – 2 стакана
Растительное масло – 3 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Томатная паста – 4 ч. л.
2 %-ный уксус – 2 ст. л.
Лавровый лист – 2 штуки
Сахар – 1 ч. л.
Соль по вкусу

Сердце нарезать небольшими кусочками, посолить и обжарить в 2 ст. л. растительного масла при постоянном помешивании. За 1 минуту до окончания жарки посыпать мукой, перемешать и переложить в порционные керамические горшочки.

В сковороду, в которой жарилось сердце, влить 0,5 стакана горячего бульона и довести его до кипения.

Репчатый лук мелко нарезать и обжарить в оставшемся растительном масле. Добавить томатную пасту, сахар, соль, уксус, лавровый лист, довести до кипения и снять с огня.

Сердце в горшочках залить луковым соусом и горячим бульоном. Горшочки накрыть крышками и поставить на 2 часа в духовку, нагретую до 180 ˚С.

На гарнир можно подать гречневую или рисовую кашу, макароны или картофель.

Сердце в красном соусе

Ингредиенты

Говяжье сердце – 500 г
Соленые огурцы – 2 штуки
Морковь – 2 штуки
Корень петрушки – 1 штука
Репчатый лук – 2 головки
Растительное масло – 0,5 стакана
Красный соус – 1 стакан
Чеснок – 2 зубчика
Лавровый лист – 1 штука
Черный перец горошком – 5 штук
Зелень петрушки или укропа – 1 пучок
Соль по вкусу

Сердце залить холодной подсоленной водой, довести до кипения и варить 15 минут. Затем воду сменить и довести сердце до готовности, добавив лавровый лист и перец горошком. Бульон слить, сердце нарезать тонкими ломтиками и обжарить их в 3 ст. л. растительного масла.

Лук измельчить, морковь и корень петрушки нарезать ломтиками, все вместе обжарить в оставшемся растительном масле.

Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать тонкими ломтиками, соединить с луком и кореньями и слегка обжарить.

В порционные керамические горшочки положить кусочки сердца, на них – обжаренные овощи и залить горячим красным соусом. Горшочки накрыть крышками и поставить на 30 минут в духовку, нагретую до 180 °С.

Готовое блюдо заправить чесноком, растертым с солью, посыпать мелко нарезанной зеленью и подать на стол прямо в горшочках.

Сердце, тушенное с имбирем

Ингредиенты

Телячье сердце – 600 г
Шпик – 80 г
Чеснок – 4 зубчика
Сливочное масло – 3 ст. л.
Мясной бульон – 1 стакан
Молотый имбирь – 1 ч. л.
Черный перец горошком – 6 штук
Соль по вкусу

Половину шпика нарезать маленькими брусочками.

Сердце разрезать вдоль на половинки, затем каждую нарезать поперечными ломтиками толщиной примерно 2 см, нашпиговать и натереть измельченным чесноком, имбирем и солью.

Оставшийся шпик тонко нарезать и переложить им ломтики сердца.

Сердце со шпиком обжарить в сливочном масле до румяной корочки, влить мясной бульон, затем добавить соль и перец и тушить до готовности.

Перед подачей на стол сердце нарезать тонкой соломкой и полить образовавшимся при тушении соусом.

Сердце, тушенное со шпиком

Ингредиенты

Телячье сердце – 500 г
Шпик – 80 г
Растительное масло – 2 ст. л.
Мясной бульон – 1 стакан
Лавровый лист – 2 штуки
Черный перец горошком – 8 штук
Соль, черный молотый перец по вкусу

Сердце разрезать вдоль пополам, затем нарезать поперечными ломтиками толщиной примерно 2 см и сделать в них небольшие надрезы. Начинить сердце маленькими брусочками шпика и обжарить в растительном масле. Влить бульон, добавить пряности и соль и тушить до готовности.

Сердце нарезать соломкой, выложить на блюдо и полить полученным при тушении соком.

Сердце, запеченное с грудинкой

Ингредиенты

Свиное сердце (можно телячье) – 600 г
Грудинка (можно копченое сало) – 150 г
Репчатый лук – 1 головка
Черный перец горошком – 5 штук
Мука – 2 ст. л.
Белое сухое вино – 2 ст. л.
Лимонный сок – 4 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Сердце отварить в подсоленной воде, крупно нарубить и сделать надрезы, в которые вложить нарезанную тонкими брусочками грудинку (75 г). Оставшуюся грудинку так же нарезать и обжарить вместе с измельченным луком.

Сердце выложить на противень и запекать в духовке при 180 ˚С до образования румяной корочки.

Приготовить соус: вскипятить 1 стакан бульона, в котором варилось сердце, соединить с вином, добавить лимонный сок, муку, соль, перец молотый и горошком, еще раз довести до кипения и варить на медленном огне примерно 5 минут.

Готовое сердце нарезать ломтиками, выложить их на блюдо и полить соусом.

Сердце фаршированное

Ингредиенты

Говяжье сердце – 1 штука
Репчатый лук – 3 головки
Морковь – 3 штуки
Растительное масло – 0,5 стакана
Мясной бульон – 2 стакана
Лавровый лист – 1 штука
Душистый перец горошком – 4 штуки
Соль, черный молотый перец по вкусу

Сердце разрезать вдоль и замочить в холодной воде на 1 сутки. Затем обсушить салфеткой, вырезать из середины мякоть, стараясь не повредить стенки, и нарезать ее мелкими кубиками.

Лук и морковь нарубить и обжарить в растительном масле. Соединить овощи с сердцем, добавить 0,5 стакана бульона и тушить на медленном огне в течение 20 минут. В самом конце посолить и поперчить.

Сердце, из которого удалили мякоть, разложить на разделочной доске и слегка отбить. Выложить на него приготовленный фарш, аккуратно завернуть, по возможности придав первоначальную форму, и зашить.

Фаршированное сердце залить мясным бульоном, добавить пряности, поставить на огонь, довести до кипения и варить на медленном огне 1,5 часа.

На гарнир к сердцу можно подать картофельное пюре.

Сердце гриль с коньяком

Ингредиенты

Говяжье сердце – 1 кг
Растительное масло – 2 ст. л.
Коньяк – 2 ст. л.
Соль, красный молотый перец по вкусу

Сердце нарезать ломтиками, посолить, поперчить, выложить на смазанную растительным маслом решетку и обжарить над углями или в электрогриле.

Готовое сердце выложить на блюдо, полить коньяком, поджечь и сразу подать на стол.

Сердце гриль по-перуански

Ингредиенты

Телячье сердце – 500 г
Сладкий перец – 4 штуки
Репчатый лук – 2 головки
Чеснок – 2 зубчика
Растительное масло – 0,75 стакана
3 %-ный уксус – 0,5 стакана
Красный острый перец – 2 штуки
Лимонный сок – 4 ст. л.
Соль, красный молотый перец по вкусу

Сердце разрезать вдоль на половинки, промыть под проточной водой и нарезать кубиками.

Приготовить маринад: сладкий и острый перец мелко нарезать, смешать с толченым чесноком, уксусом и солью.

Сердце залить маринадом и оставить на 1 сутки.

Замаринованные куски сердца выложить на решетку, смазанную растительным маслом (0,5 ст. л.), и обжарить над раскаленными углями.

Растительное масло деревянной ложкой растереть с лимонным соком, уксусом, натертым на терке луком и красным молотым перцем.

Готовые куски сердца выложить на блюдо и залить приготовленным соусом.

Сердце, фаршированное печенкой

Ингредиенты

Телячье сердце – 500 г
Телячья печенка – 200 г
Шпик – 80 г
Ветчина – 70 г
Яйцо – 1 штука
Чеснок – 2 зубчика
Красное сухое вино – 0,5 стакана
Говяжий бульон – 1 стакан
Молоко – 0,5 стакана
Сливочное масло – 4 ст. л.
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Лавровый лист – 2 штуки
Тертый мускатный орех – на кончике ножа
Черный перец горошком – 5 штук
Майоран – 2 веточки
Соль, черный молотый перец по вкусу

На сердце сделать глубокий продольный надрез, промыть изнутри, посолить, натереть толченым чесноком.

Печенку вымачивать в молоке в течение получаса, затем промыть холодной водой, очень мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарубленную ветчину, яйцо, 2 ст. л. сливочного масла, панировочные сухари, соль, мускатный орех, перец и все хорошо перемешать.

Сердце наполнить фаршем, обложить тонкими ломтиками шпика и закрепить их, обмотав прочными нитками. Сердце поместить в глубокую сковороду, добавить оставшееся сливочное масло, лавровый лист, перец горошком, вино и говяжий бульон и тушить под крышкой до готовности.

Перед подачей на стол сердце нарезать ломтиками, полить соусом со сковороды и украсить майораном.

Мозги жареные

Ингредиенты

Телячьи мозги – 500 г
Морковь – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка
Топленое масло – 5 ст. л.
Мука – 3 ст. л.
3 %-ный уксус – 2 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Черный перец горошком – 4 штуки
Соль, черный молотый перец по вкусу

Мозги, лук, коренья, лавровый лист и перец горошком, залить холодной водой, добавить уксус, соль, довести до кипения и варить в течение 15 минут.

Готовым мозгам дать остыть, не вынимая из бульона. Затем нарезать их ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в топленом масле до румяной корочки.

На гарнир можно подать жареный или отварной картофель.

Мозги, тушенные с зеленым горошком

Ингредиенты

Говяжьи мозги – 800 г
Консервированный зеленый горошек – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Помидоры – 2 штуки
(можно томатный соус – 2 ст. л.)
Сливочное масло – 100 г
Мука – 1 ст. л.
Белое сухое вино – 0,75 стакана
Мясной бульон – 0,75 стакана
Соль по вкусу

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу и нарубить мякоть.

Лук мелко нарезать и обжарить в 50 г сливочного масла до золотистого цвета.

Мозги нарезать небольшими кусочками, обвалять в муке и обжарить в сливочном масле. Затем посолить, добавить вино, мясной бульон, лук, помидоры, зеленый горошек, накрыть крышкой и тушить на медленном огне в течение 45 минут.

Мозги с картофелем

Ингредиенты

Говяжьи мозги – 300 г
Картофель – 8 штук
Растительное масло – 0,5 стакана
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Сметана – 3 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – по 1 пучку
Соль, черный молотый перец по вкусу

Картофель варить в мундире до полуготовности. Затем остудить, очистить от кожицы, разрезать на половинки. В каждой вырезать мякоть из середины, чтобы получилась овальная выемка.

Мозги нарезать небольшими кусочками и потушить в сливочном масле. Посолить, добавить нарезанную зелень петрушки и панировочные сухари. Все хорошо перемешать и полученной смесью начинить половинки картофеля.

Фаршированный картофель выложить в глубокую сковороду, налить в нее растительное масло и небольшое количество воды и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 20 минут.

В конце приготовления картофель полить сметаной и посыпать мелко нарезанным укропом.

Мозги в томатном соусе

Ингредиенты

Говяжьи мозги – 500 г
Корень петрушки – 1 штука
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 2 головки
Сливочное масло – 3 ст. л.
2 %-ный уксус – 1 ст. л.
Томатная паста – 2 ст. л.
Острый кетчуп – 1 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Черный перец горошком – 4 штуки
Соль по вкусу

Мозги залить холодной водой на 2 часа, затем слить ее и залить мозги свежей водой. Добавить лавровый лист, перец горошком, соль и уксус, на сильном огне под крышкой довести до кипения, убавить огонь и варить в течение 15 минут. Готовые мозги вынуть из кастрюли и нарезать небольшими кусочками. Бульон процедить.

Лук измельчить и обжарить в 1 ст. л. сливочного масла до золотистого цвета.

Муку слегка обжарить в небольшом количестве сливочного масла и небольшими порциями при постоянном помешивании добавить в нее 0,5 стакана теплого бульона. Все хорошо размешать, чтобы не было комочков, и варить на медленном огне 10–15 минут, после чего процедить.

Морковь и корень петрушки мелко нарезать и обжарить в оставшемся сливочном масле. Потом добавить томатную пасту, острый кетчуп и жарить на очень медленном огне 3–5 минут, после чего влить мучную заправку и варить еще 5 минут. Посолить и прогревать 5 минут, затем процедить.

По порционным керамическим горшочкам разложить мозги и обжаренные овощи, залить все томатным соусом. Горшочки на 15 минут поставить в духовку, нагретую до 180 °С.

На гарнир можно подать картофельное пюре или рассыпчатый рис.

Мозги в молочном соусе

Ингредиенты

Говяжьи мозги – 400 г
Маринованные грибы – 100 г
Сосиски – 2 штуки
Сливочное масло – 3 ст. л.
Сыр твердых сортов – 30 г
Молоко – 1,5 стакана
Мука – 1 ст. л.
Соль, сахар по вкусу

Мозги замочить на 30 минут в холодной воде, затем положить их в кипяток и отварить. Готовые мозги нарезать небольшими кусочками. Бульон процедить и вскипятить.

Грибы и сосиски мелко нарезать, опустить в бульон мозги и варить 5 минут, не доводя до кипения.

Муку обжарить в 0,5 ст. л. сливочного масла, развести небольшим количеством горячего молока, хорошо растереть, чтобы не было комочков. Затем влить оставшееся молоко, посолить и варить в течение 5 минут при непрерывном помешивании. В самом конце добавить сахар и хорошо перемешать.

В порционные керамические горшочки налить немного молочного соуса, разложить по ним мозги, на них выложить сосиски и грибы. Залить соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и поставить в нагретую до 180 °С духовку до расплавления и подрумянивания сыра.

Это блюдо хорошо сочетается с салатом из свежих овощей.

Мозги с соусом равигот

Ингредиенты

Телячьи мозги – 500 г
Тертый хрен – 200 г
Яйцо – 1 штука
Растительное масло – 1,5 ст. л.
2 %-ный уксус – 2 ст. л.
Панировочные сухари – 1 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Мозги опустить в кипящую воду, посолить, добавить 1 ст. л. уксуса, довести до кипения и варить 5 минут. Затем вынуть мозги из кастрюли, каждую долю разрезать вдоль на половинки, посолить, поперчить, смазать взбитым яйцом, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в сливочном масле до образования румяной корочки.

Приготовить соус: растительное масло растереть с уксусом, посолить, поперчить, смешать с тертым хреном и мелко нарезанной зеленью и прогреть.

Готовые мозги выложить на блюдо и полить горячим соусом.

Мозги с овощами

Ингредиенты

Телячьи мозги – 500 г
Тертый хрен – 200 г
Яйцо – 1 штука
Растительное масло – 1,5 ст. л.
2 %-ный уксус – 2 ст. л.
Панировочные сухари – 1 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Мозги вымочить в холодной проточной воде, затем положить в кипяток и варить под крышкой 15 минут, после чего вынуть из отвара, сразу же опустить в холодную воду и очистить от пленок.

Картофель с капустой отварить в подсоленной воде.

Мозги и овощи протереть сквозь сито. Полученное пюре развести горячим молоком, взбить в пышную массу, поставить на огонь и при постоянном помешивании довести до кипения, но не кипятить.

Готовое пюре заправить сливочным маслом и подать на стол.

Костный мозг с сельдереем

Ингредиенты

Телячьи мозги – 500 г
Тертый хрен – 200 г
Яйцо – 1 штука
Растительное масло – 1,5 ст. л.
2 %-ный уксус – 2 ст. л.
Панировочные сухари – 1 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Корни сельдерея очистить, нарезать дольками, залить мясным бульоном, смешанным с вином, посолить, поперчить и тушить на медленном огне до готовности.

Костный мозг отварить в подсоленной воде и нарезать небольшими кусочками.

На блюдо выложить ломтики сельдерея, на них – костный мозг и полить томатным соусом.

Аморетки из костного мозга с зеленым горошком

Ингредиенты

Костный мозг – 200 г
Мясной бульон – 1,5 стакана
Сливочное масло – 2 ст. л.
Консервированный зеленый горошек – 200 г
Соль по вкусу

Костный мозг опустить в кипяток и варить 4–5 минут. Затем остудить его и нарезать небольшими кусочками. Залить их горячим мясным бульоном, посолить, добавить сливочное масло и на сильном огне довести до кипения.

Готовый мозг выложить на блюдо и гарнировать зеленым горошком.

Вымя, жаренное в сухарях

Ингредиенты

Коровье вымя – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Жир – 3 ст. л.
Мука – 2 ст. л.
Яйца – 2 штуки
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Измельченный лавровый лист – 2 г
Черный перец горошком – 4 штуки
Гвоздика – 4 штуки
Соль по вкусу

Вымя тщательно промыть, залить холодной водой, довести до кипения и воду слить. Вымя залить 2 л свежей воды, добавить лук, специи и 1 ст. л. соли, поставить на медленный огонь и варить в течение 4 часов – до мягкости.

Готовое вымя нарезать большими ломтями толщиной 0,5 см, обвалять в муке, смочить в яйце, запанировать в сухарях и обжарить в сильно разогретом жире с обеих сторон. В конце жарки вымя посолить.

Вымя в грибном соусе

Ингредиенты

Коровье вымя – 500 г
Репчатый лук – 3 головки
Морковь – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Корень сельдерея – 1 штука
Шампиньоны (можно белые грибы) – 150 г
Мука – 1 ст. л.
Сливочное масло – 3 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Лавровый лист – 2 штуки
Черный перец горошком – 5 штук
Соль по вкусу

Вымя нарезать крупными кусками и замочить на 5 часов в холодной воде. Затем воду слить, вымя залить свежей водой и варить по готовности (не менее 3 часов). За 20 минут до окончания варки в кастрюлю положить нарезанные коренья, головку лука и пряности. Бульон процедить, а вымя нарезать ломтиками.

Шампиньоны отварить и тонко нарубить. Грибной бульон процедить.

Оставшийся лук мелко нарезать и обжарить в 1 ст. л. сливочного масла до золотистого цвета.

Муку обжарить в сливочном масле до светло-коричневого цвета, развести небольшим количеством теплого бульона, в котором варилось вымя, хорошо растереть, чтобы не было комочков.

В кипящий грибной отвар влить оставшийся бульон из-под вымени, добавить мучную заправку, лук, грибы, все хорошо перемешать и варить в течение 15 минут.

Ломтики вымени разложить по порционным керамическим горшочкам, залить грибным соусом, поставить в духовку, предварительно разогретую до 150 ˚С, и томить в течение 15–20 минут.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью. На гарнир можно подать картофельное пюре или рассыпчатый рис.

Вымя с овощами в горшочке

Ингредиенты

Коровье вымя – 700 г
Репчатый лук – 1 головка
Морковь – 2 штуки
Репа – 1 штука
Брюква – 1 штука
Картофель – 5 штук
Сметана – 1 стакан
Лавровый лист – 2 штуки
Душистый перец горошком – 3 штуки
Соль по вкусу

Вымя нарезать небольшими кусочками, на 6 часов замочить в холодной воде. Затем варить до готовности в подсоленной воде (не менее 3 часов), нарезать мелкими кубиками и разложить по порционным керамическим горшочкам. Бульон процедить.

Лук мелко нарубить, морковь, репу, брюкву и картофель нарезать мелкими кубиками.

Овощи добавить в горшочки, залить все бульоном, в котором варилось вымя. Горшочки поставить в духовку, нагретую до 180 °С. Через 20 минут блюдо посолить, добавить пряности и вновь поставить в духовку. За 10 минут до готовности влить сметану.

Рубец с бобами

Ингредиенты

Рубец – 500 г
Печеные бобы – 200 г
Лук-шалот – 2 штуки
Маргарин – 1 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Готовые клецки – 200 г
Тимьян – 1 веточка
Ямайский перец горошком – 6 штук
Соль, черный молотый перец по вкусу

Рубец тщательно промыть, выскоблить, нарезать мелкими кусочками и залить холодной водой. Добавить половину указанного количества специй, репчатый лук и лук-шалот и варить до готовности. Затем опустить в бульон клецки, маргарин и оставшиеся специи и варить еще 10 минут. В самом конце добавить муку, разведенную в 2 ст. л. воды.

На блюдо выложить рубец и подогретые бобы.

Рубец под белым соусом

Ингредиенты

Говяжий рубец – 700 г
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка
Корень петрушки – 1 штука
Лавровый лист – 2 штуки
Черный перец горошком (можно душистый) – 3 штуки
Сливочное масло – 2 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Желток – 1 штука
Соль по вкусу

Рубец хорошо промыть под проточной водой, обдать кипятком, выскоблить ножом и крупно нарубить.

Лук нарезать полукольцами, морковь и корень петрушки – ломтиками.

По порционным керамическим горшочкам разложить рубец, на него выложить овощи, добавить пряности, залить водой и посолить.

Горшочки поставить на 5 часов в духовку, нагретую до 150 °С. Потом бульон из горшочков слить, процедить, а рубец нарезать соломкой и вновь разложить по горшочкам.

Приготовить соус: муку слегка обжарить в 1 ст. л. сливочного масла, небольшими порциями добавить к ней 1,5 стакана бульона, тщательно растереть, чтобы не было комочков, и варить на медленном огне 10 минут. Соус снять с огня, ввести желток, посолить, заправить оставшимся сливочным маслом, все тщательно перемешать и процедить.

Рубец в горшочках залить соусом и вновь поставить в духовку на 30 минут.

Рубец с винным соусом

Ингредиенты

Бараний рубец – 500 г
Говяжьи кости – 300 г
Мясной бульон – 1 стакан
Корень сельдерея – 20 г
Морковь – 1 штука
Чеснок – 6 зубчиков
Растительное масло – 4 ст. л.
Сливочное масло – 1,5 ст. л.
Красное сухое вино – 3 ст. л.
Мука – 1,5 ст. л.
Горчица – 1 ч. л.
Сырное масло (можно плавленый сыр) – 1 ч. л.
Черный перец горошком – 3 штуки
Душистый перец горошком – 2 штуки
Ягоды можжевельника – 2 штуки
Кайенский молотый перец – на кончике ножа
Соль, черный молотый перец по вкусу

Кайенский молотый перец – на кончике ножа \ Соль, черный молотый перец по вкусу

Промытый и очищенный рубец вместе с говяжьими костями, кореньями, ягодами можжевельника, перцем горошком отварить в подсоленной воде.

Готовый рубец нарезать крупными кусочками, поперчить и вместе с измельченным чесноком обжарить в растительном масле.

Приготовить соус: муку обжарить в сливочном масле до золотисто-коричневого цвета, затем небольшими порциями при помешивании влить мясной бульон, вино, добавить кайенский перец. Соус довести до кипения, хорошо смешать его с горчицей, обжаренным чесноком и сырным маслом.

Рубец выложить на блюдо и полить соусом.

Рубец с гречневой кашей и картофельными шариками, или кидас

Ингредиенты

Сырное масло (можно плавленый сыр) – 1 ч. л.
Черный перец горошком – 3 штуки
Душистый перец горошком – 2 штуки
Ягоды можжевельника – 2 штуки
Кайенский молотый перец – на кончике ножа
Соль, черный молотый перец по вкусу
Корень петрушки – 1 штука
Гречневая крупа – 2 ст. л.
Яйца – 3 штуки
Мука – 2 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Рубец хорошо промыть, обдать кипятком, выскоблить, залить водой и варить не менее 5 часов. Готовый рубец еще раз почистить ножом и нарезать соломкой.

Свинину крупно нарубить, сало нарезать кубиками, лук измельчить. Все выложить в сковороду, посолить, поперчить и обжарить, затем мясо переложить в кастрюлю. Добавить рубец и нарезанные кубиками коренья, небольшое количество воды и варить до мягкости мяса (примерно 2 часа).

Капусту нашинковать, залить небольшим количеством воды и тушить до полуготовности. Всыпать гречневую крупу, варить до тех пор, пока она не разварится, и соединить с обжаренным луком.

Картофель очистить от кожицы, отварить, размять, добавить взбитые яйца и хорошо перемешать. Из картофельного пюре скатать шарики величиной с голубиное яйцо, обвалять их в муке и обжарить в растительном масле.

Рубец выложить на блюдо вместе с гречневой кашей, капустой и картофельными шариками.

Рубец в сметане

Ингредиенты

Телячий рубец – 500 г
Репчатый лук – 3 головки
Растительное масло – 3 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Сметана – 2 стакана
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Сыр твердых сортов – 40 г
Соль по вкусу

Рубец промыть под проточной водой, обдать кипятком, выскоблить ножом, опустить в кипящую воду и варить не менее 4 часов – до готовности. Затем нарезать соломкой и разложить по порционным керамическим горшочкам.

Лук мелко нарубить, обжарить в растительном масле до золотистого цвета и выложить в горшочки на рубец.

Муку растереть с небольшим количеством сметаны, чтобы не было комочков. Затем добавить оставшуюся сметану и соль и разлить эту смесь по горшочкам. Посыпать их содержимое тертым сыром, смешанным с панировочными сухарями, и томить 30 минут в духовке, нагретой до 180 °С.

Рубец овечий фаршированный, или хаггис

Ингредиенты

Овечий рубец – 1 штука
Овечье сердце – 1 штука
Овечья печенка – 1 штука
Нутряное сало – 200 г
Овсяная крупа – 150 г
Репчатый лук – 3 головки
Тертый мускатный орех – на кончике ножа
Черный молотый перец – на кончике ножа
Кайенский перец – на кончике ножа
Соль по вкусу

Рубец хорошо промыть, натереть большим количеством соли, еще раз промыть, залить холодной водой и оставить на 5 часов, после чего вывернуть наизнанку.

Сердце и печенку залить холодной водой, довести до кипения и варить на медленном огне в течение 30 минут, а затем нарезать маленькими кубиками.

Овсяную крупу слегка поджарить на сухой сковороде, смешать с кусочками сердца и печенки, мелко нарезанным луком, салом и пряностями. Полученным фаршем наполнить рубец на две трети его объема и зашить прочными нитками. Залить водой и варить в течение 3 часов без крышки, по мере необходимости подливая воду. Когда рубец начнет раздуваться, проткнуть его спицей в нескольких местах.

Готовый желудок вынуть из кастрюли, удалить нитку, которой он был зашит, и выложить содержимое на блюдо.

Традиционный гарнир к хаггису – вареный картофель и турнепс.

Рубец фаршированный запеченный, или кендюх

Ингредиенты

Свиной рубец – 1 штука
Жирная свиная грудинка – 500 г
Свиной фарш – 200 г
Яйца – 2 штуки
Репчатый лук – 3 головки
Чеснок – 2 зубчика
Соль, черный молотый перец, душистый перец горошком и майоран по вкусу

Рубец несколько раз промыть холодной, а затем горячей водой.

Из грудинки удалить кости, мякоть нарезать маленькими кусочками, смешать с фаршем, яйцами, мелко нарезанным луком, измельченным чесноком и пряностями, посолить.

Полученным фаршем начинить рубец, сшить его прочными нитками и запечь в духовке при 180 ˚С до образования румяной корочки.

Блюдо можно подавать и в горячем, и в холодном виде.

Ливер по-армянски, или тжвжик

Ингредиенты

Баранье сердце – 200 г
Баранья печенка – 200 г
Баранье легкое – 200 г
Пищевод – 50 г
Курдючное сало – 100 г
Репчатый лук – 3 головки
Томатная паста – 3 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Курдючное сало, сердце, легкое, печенку и пищевод нарезать одинаковыми небольшими кусочками и жарить до полуготовности. Затем добавить мелко нарезанный лук, томатную пасту, соль и перец, накрыть крышкой и тушить до готовности.

Тжвжик выложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Ливер по-азербайджански

Ингредиенты

Говяжье сердце – 200 г
Говяжья печенка – 300 г
Говяжье легкое – 200 г
Курдючное сало – 100 г
Репчатый лук – 4 головки
Томатная паста – 2 ст. л.
Зелень кинзы – 1 пучок

Курдючное сало, сердце, печенку и легкое нарубить одинаковыми кусочками и жарить до полуготовности. Затем добавить нарезанный кольцами репчатый лук, томатную пасту, соль, перец, накрыть крышкой и тушить на медленном огне до готовности.

Блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы.

Ливер в сальнике

Ингредиенты

Сальник – 1 кг
Баранье легкое – 1 штука
Баранье сердце – 1 штука
Баранья печенка – 300 г
Репчатый лук – 3 головки
Растительное масло – 0,5 стакана
Пшеничный хлеб – 4 ломтика
Молоко – 1 стакан
Сметана – 2 ст. л.
Зеленый лук – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Сальник тщательно промыть, слегка обсушить и разложить на сковороде так, чтобы его края выходили за бортики.

Репчатый лук мелко нарезать, посолить и обжарить в растительном масле.

Хлеб размочить в молоке и отжать.

Легкое, сердце и печенку нарезать небольшими кусочками и вместе с хлебом пропустить через мясорубку.

В полученный фарш добавить обжаренный лук, сметану, соль и перец. Все хорошо перемешать и выложить на сальник, прикрыть его краями и поставить на 2 часа в духовку, нагретую до 180 ˚С.

Готовое блюдо разрезать на порционные кусочки и посыпать мелко нарезанным зеленым луком. Подавать можно с солеными арбузами, квашеной капустой, солеными огурцами или помидорами.

Семенники бычьи жареные

Ингредиенты

Бычьи семенники – 2 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Оливковое масло – 3 ст. л.
Сухое белое вино – 3 ст. л.
Красный жгучий молотый перец – 0,5 ч. л.
Зелень петрушки, укропа и кинзы – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Семенники тщательно промыть под холодной проточной водой и сделать продольный надрез по всей длине. Аккуратно удалить пленку. Нарезать семенники кружочками, еще раз хорошо промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 10–15 минут. (Небольшое замечание: при термической обработке семенники выделяют очень много жидкости и сильно уменьшаются в размерах, поэтому покупать их надо с запасом.) Затем семенники откинуть на дуршлаг, обдать кипятком, обсушить на салфетке и нарезать крупными кубиками.

Оливковое масло прокалить на сковороде, добавить красный перец и семенники. Слегка их обжарить, положить мелко нарезанный лук и жарить еще 5 минут. Посолить, поперчить, влить вино, добавить измельченную зелень и тушить до полного испарения жидкости.

Это блюдо сочетается со свежими овощами.

Душенина из коровьих хвостов

Ингредиенты

Коровьи хвосты – 700 г
Репчатый лук – 2 головки
Мясной бульон – 2 стакана
Растительное масло – 2 ст. л.
Мука – 2 ст. л.
Сметана – 1 стакан
Чеснок – 2 зубчика
Лавровый лист – 1 штука
Соль, черный молотый перец по вкусу

Коровьи хвосты промыть, разрубить на небольшие куски, обвалять в муке и обжарить в растительном масле до образования румяной корочки. Добавить мелко нарезанный лук и жарить до приобретения им золотистого цвета.

Хвосты с луком разложить по порционным керамическим горшочкам, залить горячим мясным бульоном и сметаной, положить лавровый лист, посолить, поперчить, поставить в духовку и тушить при 180 °С до готовности. В конце добавить измельченный чеснок и накрыть горшочки крышками, чтобы блюдо приобрело ароматный чесночный запах.

Шейки гусиные фаршированные

Ингредиенты

Гусиные шейки – 3 штуки
Гусиное сердце – 1 штука
Гусиная печенка – 1 штука
Гусиный желудок – 1 штука
Гречневая крупа – 2 ст. л.
Репчатый лук – 1 головка
Гусиный жир (можно смалец) – 1,5 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Из гречневой крупы сварить рассыпчатую кашу. Сердце, печенку и желудок нарезать одинаковыми кусочками.

Лук измельчить и обжарить в гусином жире до золотистого цвета. Затем добавить нарезанные потроха, жарить еще 15 минут и смешать с кашей.

С гусиных шеек чулком снять кожу, убрать с нее лишний жир, натереть солью и перцем, начинить потрохами с луком и кашей и зашить с обеих сторон прочными нитками.

В керамический горшочек налить небольшое количество воды, положить в него фаршированные шейки, добавить немного соли. Горшочек поставить на полчаса в духовку, нагретую до 180 ˚С.

Потроха гриль с огурцами

Ингредиенты

Куриная печенка – 300 г
Куриное сердце – 200 г
Огурцы – 3 штуки
Топленое масло – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку и сердце нанизать на деревянные шпажки, выложить на смазанную топленым маслом решетку и обжарить над углями.

Готовые потроха, не снимая со шпажек, выложить на блюдо, посолить, поперчить и украсить тонкими ломтиками свежих огурцов.

Рулет с начинкой из печенки и мозгов

Ингредиенты

Говяжья печенка – 300 г
Говяжьи мозги – 300 г
Шпик – 100 г
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 2 головки
Яйца – 6 штук
Пшеничный хлеб – 2 ломтика
Мука – 2 ст. л.
Острый сыр твердых сортов – 25 г
Плавленый сыр – 200 г
Сливочное масло – 150 г
Топленое масло – 1 ст. л.
Сметана – 2 ст. л.
Молоко – 0,5 стакана
Свекольный сок – 1 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Соль, черный молотый перец по вкусу

Желтки растереть добела с солью, белки взбить в крепкую пену. На желтки высыпать муку, на муку выложить взбитые белки, все аккуратно перемешать. Тесто распределить по противню, застланному промасленной бумагой, и выпекать бисквит до готовности при 180 °С.

Бисквит вместе с бумагой переложить на разделочную доску и свернуть тугим рулетом.

Мозги отварить в подсоленной воде и протереть сквозь сито.

1 луковицу мелко нарезать и обжарить в 1 ст. л. сливочного масла до золотистого цвета.

Протертые мозги соединить с обжаренным луком, сметаной, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Печенку залить молоком и дать постоять 2 часа. Затем переложить в кастрюлю, добавить нарезанные маленькими кубиками шпик и морковь, топленое масло, лавровый лист и тушить до готовности. Остудить и вместе с морковью, размоченным в молоке хлебом и луковицей пропустить через мясорубку. Полученный фарш соединить с острым тертым сыром, посолить, поперчить и перемешать.

Плавленый сыр растереть в однородную массу, а затем взбить

в пышную массу со сливочным маслом. Добавить свекольный сок, посолить и поперчить.

Остывший бисквит развернуть, снять с него бумагу. На бисквит выложить слоями начинку из мозгов, печенки и сыра, снова свернуть тугим рулетом и положить на 2 часа в холодильник.

Рулет из сердца с грибами

Ингредиенты

Телячье сердце – 1 штука
Шпик – 200 г
Шампиньоны – 200 г
Сыр твердых сортов – 150 г
Топленое масло – 3 ст. л.
Мясной бульон – 2 стакана
Майонез – 3 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

На сердце сделать глубокий продольный надрез, от него провести несколько надрезов в сторону, после чего сердце разложить пластом, отбить, натереть солью и перцем и смазать майонезом. Выложить на сердце тонкие ломтики шпика, на них – нарезанные шампиньоны и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Сверху положить тонкие ломтики сыра и поперчить.

Сердце свернуть рулетом и перевязать прочными нитками. Затем обжарить со всех сторон в топленом масле до образования румяной корочки, залить мясным бульоном, накрыть крышкой и поставить на 1 час в духовку, нагретую до 180 ˚С. За несколько минут до готовности крышку снять, чтобы на рулете появилась аппетитная румяная корочка.

Рулет из сердца с копченым салом

Ингредиенты

Говяжье сердце – 1,5 кг
Копченое сало – 200 г
Репчатый лук – 1 головка
Соленые огурцы – 2 штуки
Пшеничный хлеб – 200 г
Молоко – 0,5 стакана
Яйца – 3 штуки
Сливочное масло – 2 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Соль, черный молотый перец по вкусу

Хлеб размочить в молоке и отжать. Сердце нарезать небольшими кусочками, вместе с хлебом пропустить через мясорубку, добавить взбитые яйца, посолить, поперчить и разложить фарш на влажной салфетке.

Лук измельчить, соленые огурцы и сало нарезать мелкими кубиками. Все перемешать, добавить толченый лавровый лист, соль и перец. Полученную массу выложить ровным слоем на фарш и свернуть рулетом с помощью салфетки.

Рулет выложить на противень, полить растопленным сливочным маслом и запекать в духовке при 180 ˚С в течение 30 минут.

Рулетики из печени с яблоками

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Яблоки – 3 штуки
Копченый шпик – 200 г
Растительное масло – 1,5 ст. л.
Сметана – 2 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать крупными ломтиками и слегка отбить. На каждый ломтик положить по ломтику яблока и свернуть рулетиками.

Шпик нарезать длинными тонкими полосками и завязать ими печеночные рулетики.

Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле и выложить на тарелку. На том же масле обжарить рулетики, затем переложить их вместе с луком в кастрюлю, залить небольшим количеством горячей воды (или мясного бульона), накрыть крышкой и тушить на медленном огне в течение 20 минут. Добавить лавровый лист, соль, перец, довести рулетики до готовности и выложить на тарелку.

В оставшийся бульон добавить сметану и дать закипеть. Полученным соусом полить рулетики.

Рулетики из телятины с печенкой

Ингредиенты

Телячья печенка – 500 г
Телятина – 500 г
Копченое сало – 100 г
Репчатый лук – 1 головка
Пшеничный хлеб – 2 ломтика
Молоко – 1 стакан
Растительное масло – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Телятину разрезать на 4 части, каждую отбить, посолить и поперчить.

Печенку нарезать небольшими кусочками и обжарить с мелко нарезанными копченым салом и репчатым луком.

Хлеб размочить в молоке и отжать.

Печенку, лук и хлеб пропустить через мясорубку. Полученный фарш посолить, поперчить и смешать с мелко нарезанной зеленью петрушки.

Фарш выложить на ломтики телятины, свернуть рулетиками, смазать их растительным маслом, положить на решетку и жарить над углями до готовности.

Такие рулеты можно подавать как горячими, так и холодными.

Рулетики из печенки по-гомельски

Ингредиенты

Говяжья печенка – 250 г
Свиной шпик – 60 г
Репчатый лук – 1 головка
Морковь – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Корень сельдерея – 15 г
Мясной бульон – 2 ст. л.
Растительное масло – 0,75 стакана
Мука – 1 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать ломтиками толщиной примерно 1,5 см.

Шпик тонко нарезать и слегка отбить. Лук измельчить и обжарить в 1 ст. л. растительного масла.

На ломтики печенки положить ломтики шпика, а сверху – обжаренный лук, посолить и поперчить. Свернуть рулетиками, перевязать их прочными нитками, обвалять в муке и на 1–2 минуты опустить в кипящее растительное масло. Когда рулетики зарумянятся, переложить их в кастрюлю, полить бульоном, добавить нарезанные кубиками коренья и тушить до готовности.

Рулетики с мозгами

Ингредиенты

Телячьи мозги – 500 г
Телятина – 800 г
Копченая свиная грудинка – 100 г
Яйца – 2 штуки
Сладкий перец – 2 штуки
Репчатый лук – 3 головки
Белые грибы – 150 г
Консервированный зеленый горошек – 50 г
Смалец – 2 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Телятину нарезать широкими ломтями, отбить, посолить и поперчить с обеих сторон.

Мозги отварить в подсоленной воде и некрупно нарубить.

Лук измельчить, грудинку нарезать мелкими кубиками и потушить их на медленном огне. Затем добавить красный молотый перец, мелко нарезанный сладкий перец, нарубленную зелень петрушки и мозги и продолжать тушить на медленном огне. Через 10 минут небольшими порциями ввести взбитые яйца. Когда масса загустеет, снять ее с огня, выложить ровным слоем на ломти мяса и свернуть рулетиками. Перевязать их прочными нитками и поджарить на смальце. Выложить на блюдо и освободить от ниток.

В той же сковороде в оставшемся жире обжарить мелко нарезанные грибы и гарнировать ими рулетики. Украсить блюдо зеленым горошком.

Голубцы из сердца по-венгерски

Ингредиенты

Говяжье сердце – 500 г
Белокочанная свежая капуста – 500 г
Квашеная капуста – 700 г
Репчатый лук – 1 головка
Рис – 1 ст. л.
Яйца, сваренные вкрутую, – 2 штуки
Свиное сало – 100 г
Смалец – 2 ст. л.
Томатная паста – 4 ст. л.
Белое сухое вино – 0,5 стакана
Мука – 1 ст. л.
Сметана – 1 стакан
Соль, черный и красный молотый перец, специи по вкусу

Сердце нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Яйца мелко нарубить.

Свежую капусту опустить в кипяток и варить в течение 10 минут. Затем отделить 4 больших листа, кочерыжку вырезать.

Рис отварить и промыть.

Лук мелко нарезать, поджарить на смальце, затем смешать с рисом, фаршем из сердца, рублеными яйцами, посолить и поперчить.

Готовый фарш выложить на капустные листья и сформовать голубцы.

Сало нарезать тонкими ломтиками. Половиной ломтиков выстлать дно сотейника и положить на них квашеную капусту. Сверху выложить голубцы и залить их томатной пастой, разведенной 1 стаканом воды с вином с добавлением специй. Тушить под крышкой в течение 1 часа.

Муку обжарить на сухой сковороде, смешать со сметаной и поперчить. Полученным соусом залить голубцы и тушить их еще 10 минут.

Оставшиеся ломтики сала обжарить и подать вместе с готовыми голубцами.

Котлеты из печенки по-кировоградски

Ингредиенты

Говяжья печенка – 400 г
Свиной сальник – 1 штука
Репчатый лук – 2 головки
Морковь – 1 штука
Пастернак – 1 штука
Гречневая крупа – 100 г
Соль, черный перец горошком,
лавровый лист по вкусу

Печенку вместе с луком, морковью, пастернаком, лавровым листом и перцем отварить в подсоленной воде. Затем печенку, лук и коренья пропустить через мясорубку.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, соединить ее с печеночным фаршем и раскатать несколько лепешек.

С сальника срезать лишний жир, нарезать его тонкими полосками и в каждую завернуть лепешку из фарша. Котлеты обжарить в собственном жире.

На гарнир можно подать отварную свеклу или консервированный зеленый горошек.

Котлеты из печенки

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Яйцо – 1 штука
Растительное масло – 0,5 стакана
Мука – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку и лук пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку, соль и перец, хорошо перемешать, чтобы получилась однородная масса, по консистенции напоминающая сметану.

В сковороде разогреть растительное масло. Столовой ложкой выкладывать фарш на сковороду и жарить котлеты на сильном огне.

Котлеты из печенки с зеленью

Ингредиенты

Куриная печенка – 300 г
Яйца – 2 штуки
Репчатый лук – 2 головки
Растительное масло – 3 ст. л.
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Куриную печенку и лук пропустить через мясорубку. Полученный фарш посолить, поперчить, добавить с него взбитые яйца, панировочные сухари и мелко нарезанную зелень. Все хорошо перемешать, столовой ложкой выложить на хорошо прогретую сковороду с растительным маслом и обжарить котлеты со всех сторон.

Котлеты с мозгами

Ингредиенты

Телячьи мозги – 300 г
Готовые мясные котлеты – 6 штук
Растительное масло – 2 ст. л.
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Мозги отварить в подсоленной воде, нарезать ломтиками толщиной 1 см и выложить на мясные котлеты. Посыпать панировочными сухарями и полить растопленным сливочным маслом.

Котлеты на 15 минут поместить в духовку, нагретую до 180 °C.

Котлеты из мозгов по-новгородски

Ингредиенты

Телячьи мозги – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Яйца – 3 штуки
Панировочные сухари – 3 ст. л.
2 %-ный уксус – 2 ст. л.
Растительное масло – 1,5 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный и красный молотый перец, лавровый лист, кардамон по вкусу

Мозги отварить в подсоленной воде с добавлением уксуса, лаврового листа и кардамона, остудить и протереть сквозь сито. В полученный фарш добавить 1,5 ст. л. панировочных сухарей, черный и красный перец, измельченный и обжаренный в 0,5 ст. л. растительного масла лук, 2 желтка, мелко нарезанную зелень петрушки. Все хорошо перемешать и сформовать котлеты. Смазать их взбитым яйцом, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле.

Котлеты из печенки по-изюмски

Ингредиенты

Говяжья печенка – 400 г
Отварной рис – 100 г
Свиное сало – 60 г
Репчатый лук – 1 головка
Яйцо – 1 штука
Сливочное масло – 1,5 ст. л.
Сметанный соус – 1 стакан
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку пропустить через мясорубку.

Лук мелко нарезать, поджарить на сале, смешать с печенкой, добавить взбитое яйцо, соль и перец. Фарш хорошо вымешать и поставить на 1 час в холодильник.

Из охлажденного фарша сформовать котлеты, выложить их на противень, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке при температуре 180 °С до образования румяной корочки.

Готовые котлеты выложить на блюдо и полить сметанным соусом.

Биточки из сердца

Ингредиенты

Говяжье сердце – 300 г
Манная крупа – 1 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Молоко – 0,5 стакана
Топленое масло – 100 г
Соль, черный молотый перец по вкусу

Сердце нарезать небольшими кусочками и несколько раз пропустить через мясорубку. Смешать с манной крупой, молоком, солью и перцем.

Из полученного фарша сформовать биточки, обвалять их в муке и обжарить в 2 ст. л. топленого масла до румяной корочки. Затем поставить в духовку, нагретую до 180 °С, и довести блюдо до готовности.

Готовые биточки выложить на блюдо и полить оставшимся растопленным маслом.

Биточки из мозгов

Ингредиенты

Говяжьи мозги – 500 г
Яйца – 2 штуки
Пшеничный хлеб – 1 ломтик
Молоко – 2 ст. л.
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Топленое масло – 1,5 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Мозги отварить в подсоленной воде.

Хлеб размочить в молоке, отжать и вместе с мозгами пропустить через мясорубку. К полученному фаршу добавить мелко нарезанную зелень петрушки, 1 желток, соль, перец и хорошо вымешать.

Из фарша сформовать биточки, смочить их во взбитом яйце, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в топленом масле.

На гарнир можно подать отварной зеленый горошек, цветную капусту, картофельное пюре или жареный картофель.

Бефстроганов из печенки

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Репчатый лук – 2 головки
Топленое масло – 3 ст. л.
Сметана – 1 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать тонкими брусочками.

Лук мелко нарубить и слегка обжарить в топленом масле. Выложить печенку, посолить, поперчить и жарить в течение 10 минут при постоянном помешивании. Затем добавить сметану, накрыть сковороду крышкой и тушить печенку с луком на медленном огне еще 10 минут.

Рагу из почек

Ингредиенты

Свиные почки – 500 г
Мясной бульон – 2 стакана
Сливочное масло – 3 ст. л.
Мука – 3 ст. л.
Репчатый лук – 1 головка
Лимонный сок – 1,5 ст. л.
Корень петрушки – 1 штука
Морковь – 1 штука

Соль, красный молотый перец, сахар по вкусу Почки вымачивать в течение 3 часов, затем разрезать вдоль на половинки, тщательно промыть и вместе с морковью и корнем петрушки отварить в подсоленной воде. Готовые почки нарезать ломтиками.

Лук измельчить и вместе с мукой обжарить в сливочном масле. Затем залить горячим мясным бульоном и довести до кипения. После этого положить ломтики почек и вновь довести до кипения. В самом конце добавить лимонный сок, соль, сахар и перец.

Рагу из потрохов домашней птицы

Ингредиенты

Потроха домашней птицы (желудки, сердца, печенка) – 600 г
Картофель – 8 штук
Морковь – 4 штуки
Корень петрушки – 1 штука
Репчатый лук – 3 головки
Мясной бульон – 2 стакана
Растительное масло – 0,5 стакана
Сливочное масло – 1,5 ст. л.
Томатная паста – 2,5 ст. л.
Мука – 1,5 ст. л.
Сахар – 1 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Лавровый лист – 1 штука
Соль, черный молотый перец по вкусу

Потроха нарезать небольшими кусочками, желательно одного размера.

2 головки репчатого лука, 2 штуки моркови и корень петрушки нашинковать и обжарить с потрохами в 0,25 стакана растительного масла. Добавить бульон, лавровый лист, соль и перец и тушить на медленном огне под крышкой в течение получаса. Затем потроха, лук и коренья переложить в порционные керамические горшочки, а бульон процедить и небольшую его часть слегка остудить.

Приготовить соус: муку обжарить на сухой сковороде до красноватого цвета, потом развести ее небольшим количеством теплого бульона и хорошо растереть, чтобы не было комочков.

Оставшиеся лук и морковь нарезать тонкой соломкой, обжарить в сливочном масле, залить горячим бульоном, добавить томатную пасту и нагреть до кипения, но не кипятить. Соединить поджарку с мучной заправкой, хорошо размешать и варить при слабом кипении в течение 1 часа. В самом конце добавить сахар. Готовый соус протереть сквозь сито.

Картофель нарезать кубиками, жарить в растительном масле до полуготовности, разложить по горшочкам с потрохами и залить горячим красным соусом. Горшочки поставить на 20 минут в духовку, нагретую до 180 °С.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью.

Рагу из почек по-венски

Телячьи почки – 500 г
Шампиньоны – 5 штук
Морковь – 2 штуки
Корень сельдерея – 15 г
Репчатый лук – 1 головка
Консервированный зеленый горошек – 2 ст. л.
Айран – 2 стакана
2 %-ный уксус – 2 ст. л.
Смалец – 2 ст. л.
Мука – 2 ст. л.
Томатная паста – 1 ст. л.
Столовое вино – 2 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Соль, черный молотый перец по вкусу

Шампиньоны отварить и нарезать ломтиками.

Почки разрезать вдоль на половинки и вымачивать в айране в течение 3 часов. Затем залить холодной водой с добавлением уксуса и варить до полуготовности. После этого вынуть почки из отвара, промыть под проточной водой, слегка обсушить салфеткой, нарубить и поджарить на смальце. Через несколько минут добавить мелко нарезанный лук, томатную пасту, муку и нарезанные кубиками морковь и сельдерей. Еще через несколько минут положить шампиньоны и зеленый горошек и довести до кипения. Влить вино, добавить лавровый лист, соль и перец и тушить на медленном огне в течение 20 минут.

На гарнир к можно подать отварной молодой картофель, заправленный сливочным маслом и посыпанный мелко нарезанной зеленью петрушки.

Рагу из субпродуктов сборное, или куырдак

Ингредиенты

Телячьи почки – 500 г
Шампиньоны – 5 штук
Морковь – 2 штуки
Корень сельдерея – 15 г
Репчатый лук – 1 головка
Консервированный зеленый горошек – 2 ст. л.
Айран – 2 стакана
2 %-ный уксус – 2 ст. л.
Смалец – 2 ст. л.
Мука – 2 ст. л.
Томатная паста – 1 ст. л.
Столовое вино – 2 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Соль, черный молотый перец по вкусу

Обработанный рубец залить холодной водой, посолить, поставить на огонь, довести до кипения, добавить лавровый лист, перец и варить на медленном огне до полуготовности (примерно 2 часа). Рубец вынуть из бульона и нарезать небольшими кусочками.

Легкое нарезать небольшими кусочками и обжарить в курдючноме сале в течение 20 минут. Затем добавить нарезанные так же сердце и баранину, все посолить и продолжать жарить. Через 5 минут положить рубец, а еще через 10 минут – печенку и мелко нарезанный лук. Влить мясной бульон и тушить блюдо до готовности печенки.

Рагу из ливера и языка

Ингредиенты

Овечий язык – 1 штука
Овечье легкое – 1 штука
Телячьи почки – 500 г
Шампиньоны – 5 штук
Морковь – 2 штуки
Корень сельдерея – 15 г
Репчатый лук – 1 головка
Консервированный зеленый горошек – 2 ст. л.
Айран – 2 стакана
2 %-ный уксус – 2 ст. л.
Смалец – 2 ст. л.
Мука – 2 ст. л.
Томатная паста – 1 ст. л.
Столовое вино – 2 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Соль, черный молотый перец по вкусу

Субпродукты залить холодной водой и вымачивать в течение 2 часов. Затем слегка обсушить на салфетке и нарезать небольшими кусочками.

Репчатый лук измельчить и обжарить в растительном масле. Потом соединить его с субпродуктами и жарить еще несколько минут, после чего влить мясной бульон, добавить соль, пряности и тушить до готовности. За несколько минут до готовности залить субпродукты сметаной с размешанной в ней мукой, довести до кипения, сбрызнуть блюдо лимонным соком и снять с огня.

На гарнир можно подать отварной картофель.

Гуляш из вымени

Ингредиенты

Коровье вымя – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Растительное масло – 2 ст. л.
Мука – 1 ст. л.
Томатная паста – 1 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Соль, черный молотый перец по вкусу

Вымя отварить в подсоленной воде, нарезать небольшими кубиками, посолить и поперчить. Бульон процедить.

Лук мелко нарубить, обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить вымя и прогревать еще 15 минут. За 2 минуты до окончания жарки вымя посыпать мукой и помешать.

Обжаренные кусочки вымени переложить в порционные керамические горшочки, залить горячим бульоном, добавить томатную пасту и лавровый лист. Горшочки накрыть крышками и поставить на 2 часа в духовку, нагретую до 150 ˚С.

Так же можно приготовить гуляш из сердца или легкого.

Гуляш из сердца

Ингредиенты

Говяжье сердце – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Мука – 1 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Томатная паста – 1 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Соль, черный молотый перец по вкусу

Сердце нарезать крупными кубиками, посолить, поперчить, обжарить в сливочном масле вместе с измельченным луком. Посыпать сердце и лук мукой, хорошо перемешать и жарить еще 2–3 минуты.

Кусочки сердца вместе с луком переложить в кастрюлю, залить небольшим количеством горячей воды, добавить томатную пасту, лавровый лист, соль, накрыть крышкой и тушить на медленном огне 1,5 часа.

На гарнир к сердцу можно подать жареный или отварной картофель.

Шашлык из печенки

Ингредиенты

Говяжья печенка – 1 кг
Свиное сало – 120 г
Сливочное масло – 1 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать ломтиками толщиной примерно 2 см, слегка обжарить в растительном и сливочном масле. Затем нанизать ломтики печенки на шампур, чередуя их с ломтиками сала.

Жарить шашлык на углях в течение 15 минут. За 2–3 минуты до готовности посолить и поперчить.

Шашлык из почек

Ингредиенты

Телячьи почки – 500 г
Ветчина – 70 г
Шпик – 50 г
Репчатый лук – 3 головки
Сладкий перец – 1 штука
Растительное масло – 2 ст. л.
Коньяк – 1,5 ст. л.
Черный молотый перец – 1 ч. л.
Красный молотый перец – 1 ч. л.
Имбирь – 0,5 ч. л.
Соль по вкусу

Почки разрезать вдоль на половинки, удалить протоки, хорошо промыть и вымачивать 2 часа в холодной воде, каждые 30 минут ее меняя. Затем нарезать ломтиками, обвалять в пряной смеси из имбиря, красного и черного перца, нанизать на шпажки, чередуя с кусочками шпика, кольцами лука и кусочками ветчины.

Шпажки положить на сковороду и обжарить шашлык в растительном масле.

Готовое блюдо сбрызнуть коньяком, посолить, украсить кольцами сладкого перца.

Шашлык из почек по-душанбински

Ингредиенты

Бараньи почки – 1 кг
Помидоры – 4 штуки
3 %-ный уксус – 2 ст. л.
Зеленый лук – 2 пучка
Соль, черный молотый перец по вкусу

Говяжьи почки вымочить, несколько раз меняя воду, затем нарезать небольшими ломтиками, после чего посолить, поперчить, нанизать на шпажки и обжарить над раскаленными углями. Отдельно на решетке обжарить помидоры.

Готовый шашлык вместе с помидорами выложить на блюдо, полить уксусом и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Шашлык из печенки с овощами

Ингредиенты

Телячья печенка – 600 г
Кислое молоко – 2 стакана
Растительное масло – 0,5 стакана
Сливочное масло – 3 ст. л.
Шпик – 80 г
Репчатый лук – 3 головки
Сладкий перец – 4 штуки
Помидоры – 4 штуки
Мука – 2 ст. л.
Лимон – 1 штука
Зелень петрушки и любистка – по 1 пучку
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку вымачивать в кислом молоке в течение 3 часов, затем промыть, нарезать ломтиками толщиной примерно 2 см, посолить и поперчить. Обвалять в муке и нанизать на шампуры вперемежку с ломтиками шпика, кольцами лука и сладкого перца. Обжарить на сковороде в растительном масле (или над раскаленными углями).

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать.

Приготовить соус: сливочное масло растереть с мелко нарезанной зеленью петрушки и любистка, помидорами и тонко нарезанным лимоном.

Шашлык подавать с лимонным соусом.

Шашлык из печенки и баранины по-магрибски

Ингредиенты

Баранья печенка – 500 г
Баранина – 1 кг
Шпик – 300 г
Молоко – 1 л
9 %-ный уксус – 2 стакана
Томатный соус – 3 стакана
Лавровый лист – 2 штуки
Соль, черный и красный молотый перец, майоран и тимьян по вкусу

Печенку и мякоть баранины нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, смешать с измельченными лавровым листом, тимьяном и майораном, залить молоком, смешанным с уксусом, и поставить в холодильник на 2 суток.

Замаринованное мясо и печенку, не вынимая из маринада, поставить на огонь и тушить на медленном огне несколько минут. Затем каждый кусочек завернуть в ломтик шпика и нанизать на шампур. Жарить шашлык над раскаленными углями до румяной корочки. Подавать на стол с томатным соусом.

Шашлык из сердца

Ингредиенты

Свиное сердце – 500 г
Репчатый лук – 2 головки
Красный острый перец – 1 штука
3 %-ный уксус – 0,5 стакана
Оливковое масло – 0,75 стакана
Соль по вкусу

Сердце разрезать на половинки, промыть под проточной водой и нарезать кубиками.

Приготовить маринад: острый перец и лук измельчить, растереть с оливковым маслом и солью, смешать с уксусом.

Сердце залить маринадом и оставить на 1 сутки. Замаринованные кусочки сердца нанизать на шампуры или шпажки и обжарить над углями.

Шашлык по-карски

Ингредиенты

Баранья почка – 1 штука
Баранина – 250 г
Репчатый лук – 1 головка
Помидор – 1 штука
Сливочное масло – 1 ст. л.
Лимонный сок – 2 ст. л.
Соус ткемали – 1 ст. л.
Зеленый лук – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Почку разрезать вдоль пополам, удалить протоки и вымачивать 2 часа в холодной воде, каждые 30 минут ее меняя.

Мясо разрезать поперек волокон на порционные куски, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить, смешать с мелко нарезанным репчатым луком и оставить мариноваться в течение 4 часов.

Куски мяса и почки смазать сливочным маслом, вместе с помидором, нарезанным кружочками, нанизать на шампур и обжарить над углями.

Готовый шашлык снять с шампура, выложить на блюдо, посыпать мелко нарезанным зеленым луком. Отдельно подать соус ткемали.

Жаркое по-черкесски

Ингредиенты

Говяжья печенка – 150 г
Говяжий язык – 200 г
Говядина – 150 г
Свинина – 100 г
Полукопченая колбаса – 150 г
Чернослив – 150 г
Сливочное масло – 100 г
Мука – 1 ст. л.
Желток – 1 штука
Чеснок – 2 зубчика
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль по вкусу

Печенку, говядину и свинину нарезать небольшими ломтиками и отдельно обжарить по отдельности, затратив на это 50 г сливочного масла.

Язык варить не менее 2 часов, затем горячим на несколько секунд опустить в холодную воду и снять с него кожицу. Подготовленный язык тоже нарезать тонкими ломтиками.

Колбасу обдать кипятком, снять с нее оболочку и нарезать кубиками.

Чернослив промыть под проточной водой, залить кипятком. Через 10 минут откинуть на дуршлаг, удалить косточки, а мякоть нарезать маленькими кусочками.

Приготовить соус: муку обжарить на сухой сковороде до светло-коричневого цвета. После того как мука слегка остынет, смешать ее с 2 ст. л. сливочного масла, добавить небольшое количество теплого бульона, в котором варился язык, и хорошо размешать, чтобы не было комочков. Влить оставшийся бульон и варить при постоянном помешивании 5-10 минут.

Желток взбить, аккуратно развести небольшим количеством соуса и соединить с основной массой. Посолить, заправить кусочком сливочного масла, хорошо перемешать и процедить.

Говядину, свинину, печенку, язык и колбасу разложить по порционным керамическим горшочкам, залить соусом, добавить чернослив, мелко нарезанную зелень петрушки и толченый чеснок.

Горшочки плотно закрыть крышками и поставить на 20 минут

в духовку, нагретую до 180 °С.

Жаркое по-кубански

Ингредиенты

Говяжья печенка – 100 г
Телячьи почки – 100 г
Баранина – 150 г
Картофель – 6 штук
Репчатый лук – 1 головка
Шампиньоны – 50 г
Молоко – 0,5 стакана
Сметана – 1,5 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Растительное масло – 0,5 стакана
Мясной бульон – 0,5 стакана
Зелень петрушки – 1 пучок
Зелень сельдерея – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку залить молоком и оставить на 2 часа, после чего нарезать ее небольшими кусочками.

Почки разрезать вдоль на половинки, удалить протоки, промыть под проточной водой и нарезать кубиками, так же как и баранину.

Субпродукты и мясо по отдельности обжаривать в растительном масле до полуготовности.

Картофель нарезать кубиками, шампиньоны – ломтиками, лук измельчить.

Шампиньоны обжарить в 1 ст. л. сливочного масла, затем добавить сметану и тушить в течение 10 минут.

В порционные керамические горшочки положить мясо, печенку, почки, затем добавить грибы в сметане, лук и картофель. Все залить горячим мясным бульоном, положить по кусочку сливочного масла, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанной зеленью и поставить на 20 минут в духовку, нагретую до 180 ˚С.

Жаркое по-тюрингски

Ингредиенты

Говяжьи почки – 200 г
Свинина (нежирная) – 250 г
Мед – 0,5 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Соль, черный молотый перец и душистый перец горошком по вкусу

Говяжьи почки разрезать на половинки, удалить протоки, тщательно промыть, залить водой и варить до готовности.

Мясо залить небольшим количеством холодной воды, добавить лавровый лист и душистый перец и отварить. И мясо, и почки нарезать ломтиками.

Мясной бульон процедить, добавить в него мед, масло, соль, черный перец и довести до кипения. После чего опустить в бульон ломтики мяса и почек и дать блюду настояться под крышкой в течение 10 минут.

Жаркое из потрохов

Ингредиенты

Куриные потроха (желудки, сердца, печенка) – 500 г
Картофель – 8 штук
Морковь – 3 штуки
Корни петрушки – 2 штуки
Репа – 2 штуки
Репчатый лук – 5 головок
Мясной бульон – 1 стакан
Топленое масло – 300 г
Томатная паста – 3 ст. л.
Мука – 4 ст. л.
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Лук мелко нарезать, морковь, корень петрушки и репу нарезать тонкой соломкой, все вместе обжарить в сотейнике в 150 г топленого масла. Затем овощи смешать с мелко нарезанными потрохами и жарить еще несколько минут, после чего влить бульон и положить нарезанный кубиками картофель. Через 20 минут добавить томатную пасту и довести блюдо до готовности.

Муку обжарить в 50 г топленого масла и развести небольшим количеством бульона из сотейника.

Мучную заправку вылить в сотейник и положить сверху оставшееся топленое масло.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Галантин из индейки с печенкой

Ингредиенты

Телячья печенка – 200 г
Печенка индейки – 100 г
Индейка – 1 штука
Телятина – 300 г
Свинина – 200 г
Вареная колбаса – 100 г
Яйца – 10 штук
Соленые огурцы – 2 штуки
Пюре из шпината – 1 ст. л.
Пшеничный хлеб – 4 ломтика
Томатная паста – 2,5 ст. л.
Молоко – 2,5 ст. л.
Желатин – 1 ст. л.
Листья салата – 4 штуки
Соль, черный молотый перец по вкусу

Тушку индейки надрезать вдоль спины от шеи до гузки. Аккуратно с помощью острого ножа вынуть кости и внутренности. Все разрезы, кроме спинного, зашить. Филе индейки посолить, разложить пластом на разделочной доске, застелив ее салфеткой, и слегка отбить.

Из костей и потрохов индейки сварить бульон и процедить его.

Хлеб размочить в бульоне, отжать и вместе с телятиной, свининой и телячьей печенкой 3 раза пропустить через мясорубку. В фарш добавить 3 яйца, 4 ст. л. холодной воды и взбить миксером в пышную массу.

4 яйца взбить с молоком. Полученную массу разделить на 3 части. В одну добавить томатную пасту, в другую – пюре шпината, третью оставить как есть. Испечь 3 разноцветных омлета, остудить их и нарезать крупными кубиками.

Печенку индейки отварить в подсоленной воде и нарезать кубиками, так же как соленые огурцы и колбасу.

На подготовленное филе индейки выложить ровным слоем фарш, на нем разложить кусочки омлета, огурцы и колбасу и поперчить. Края салфетки соединить и сшить. Галантин в салфетке свернуть тугим рулетом и перевязать прочной ниткой.

Бульон вскипятить, опустить в него галантин и варить на

медленном огне в течение 1,5 часа. Затем вынуть, остудить и снять салфетку. Галантин обсушить, нарезать ломтями и разложить на блюде.

Оставшийся бульон довести до кипения и влить в него 3 взбитых яичных белка. Процедить, добавить замоченный в теплой воде желатин и залить бульоном галантин. Когда он застынет, украсить блюдо листьями салата.

Гаше из ливера

Ингредиенты

Свиная печенка – 1 штука
Свиная селезенка – 1 штука
Свиные легкие – 1 штука
Жирная мякоть свинины – 500 г
Шпик – 120 г
Сало – 50 г
Корень сельдерея – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка
Чеснок – 4 зубчика
Пшеничный хлеб – 5 ломтиков
Панировочные сухари – 1,5 ст. л.
Кислое молоко – 2 стакана
Лавровый лист – 1 штука
Ягоды можжевельника – 3 штуки
Черный перец горошком – 3 штуки
Душистый перец горошком – 4 штуки
Молотый майоран – 0,5 ч. л.
Молотый тимьян – на кончике ножа
Тертый мускатный орех – на кончике ножа
Имбирь – 2 г
Соль, черный молотый перец по вкусу

Легкое разрезать по трахее и хорошо промыть под проточной водой.

Печенку и селезенку залить кислым молоком и оставить на 4 часа, затем промыть. Печенку разрезать на половинки. Одну из них вместе с легким и селезенкой залить холодной водой, довести до кипения, после чего добавить в бульон половину корня сельдерея, целую луковицу, соль, лавровый лист, тимьян, черный и душистый перец горошком, ягоды можжевельника и варить до готовности.

Субпродукты вынуть из бульона и нарезать маленькими кубиками.

Хлеб размочить в том же горячем бульоне и отжать. Оставшуюся половину печенки вместе с мякотью свинины, 60 г шпика, чесноком и хлебом пропустить через мясорубку. Полученный фарш соединить с ливером, добавить майоран, мускатный орех, имбирь, молотый перец и соль и хорошо

перемешать. В результате должна получиться не очень жидкая, но и не очень густая масса. (В слишком жидкую массу можно добавить панировочные сухари, а густую – развести небольшим количеством бульона.)

Форму смазать салом, ее дно выстелить тонкими ломтиками шпика и выложить на них подготовленный фарш. По фаршу разложить оставшиеся ломтики шпика и нарезанную ломтиками половину корня сельдерея.

Блюдо поставить в духовку и запекать при 180 °С до тех пор, пока шпик не подрумянится.

Гаше можно подать с отварным картофелем и овощным салатом.

Жюльен из почек

Ингредиенты

Говяжьи почки – 800 г
Жареная свинина (можно телятина) – 300 г
Отварной язык – 200 г
Ветчина – 200 г
Шампиньоны – 500 г
Репчатый лук – 5 головок
Томатный соус – 2 стакана
Растительное масло – 1 стакан
Сыр твердых сортов – 30 г
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Почки разрезать вдоль на половинки, удалить протоки, замочить на 2 часа в холодной воде, каждые 30 минут ее меняя. Подготовленные таким образом почки нарезать соломкой и слегка обжарить в 0,5 стакана растительного масла.

Лук измельчить, обжарить в оставшемся растительном масле до золотистого цвета, после чего добавить к нему нашинкованные шампиньоны и жарить в течение 10–15 минут.

Ветчину, язык, мясо нарезать короткой соломкой, соединить с жареными почками, грибами и луком, заправить томатным соусом, посолить, поперчить и все перемешать.

Подготовленную смесь выложить в кокотницу, посыпать тертым сыром и запечь в духовке при 180 °С до образования румяной корочки.

Готовое блюдо украсить мелко нарезанной зеленью.

Колбаса из субпродуктов со шпиком

Ингредиенты

Говяжьи семенники – 100 г
Говяжья печенка – 500 г
Свиные ножки, уши, губы, шкурка – 300 г
Говядина – 400 г
Шпик – 100 г
Соль, черный молотый перец, душистый перец (можно кориандр) по вкусу

Печенку слегка отварить в подсоленной воде.

Семенники хорошо промыть в холодной воде, сделать продольный надрез по всей длине и аккуратно удалить пленку. Подготовленные семенники нарезать небольшими кусочками, еще раз промыть, опустить в подсоленный кипяток и варить на медленном огне в течение 10 минут.

Говядину нарезать небольшими кусками, залить холодной водой и варить в течение 2 часов.

Уши, губы, шкурку, ножки варить в подсоленной воде не менее 4 часов, затем вынуть из бульона и отделить мясо от костей.

Печенку, семенники и мясо пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить соль, пряности, нарезанный маленькими кубиками шпик и 1 стакан бульона, в котором варилась говядина, все хорошо перемешать.

Фаршем плотно набить оболочку для колбасы или подготовленные тонкие кишки.

Колбасу опустить в подсоленный кипяток и варить при слабом кипении в течение 1 часа.

Колбаса из печенки с грудинкой и луком

Ингредиенты

Свиная печенка – 500 г
Телятина – 300 г
Жирная свиная грудинка – 2 кг
Репчатый лук – 4 головки
Растительное масло – 3 ст. л.
Белый молотый перец – 1 ч. л.
Сушеный майоран – 1 ч. л.
Душистый молотый перец – 1 ч. л.
Молотый имбирь – 1 ч. л.
Молотая корица – 1 ч. л.
Молотый мускатный орех – на кончике ножа
Соль – 1,5 ст. л.
Специальная оболочка для колбасы или обработанные кишки

Свиную грудинку залить холодной водой, довести до кипения и варить на медленном огне в течение 1 часа.

Печенку и телятину отварить в подсоленной воде. Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить соль, пряности, 2 стакана бульона, в котором варилась грудинка, и все хорошо перемешать.

Фаршем плотно набить готовую оболочку или тонкие кишки.

Колбасу опустить в подсоленный кипяток и варить при слабом кипении 1 час.

Колбаса по-крестьянски

Ингредиенты

Свиная печенка – 800 г
Свинина (нежирная) – 800 г
Жирная свиная грудинка – 2 кг
Репчатый лук – 2 головки
Растительное масло – 2 ст. л.
Черный молотый перец – 1 ч. л.
Соль – 1,5 ст. л.
Специальная оболочка для колбасы или обработанные кишки

Печенку на несколько секунд опустить в кипяток, затем нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку.

Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле.

Грудинку и свинину залить холодной водой, довести до кипения и варить на медленном огне в течение часа. Потом вместе с обжаренным луком пропустить через мясорубку.

Печеночный и мясной фарши перемешать, посолить, поперчить, добавить 2 стакана бульона, в котором варились грудинка и свинина, и все еще раз вымешать.

Фаршем плотно набить оболочку или подготовленные тонкие кишки. Колбасу опустить в кипящую воду и варить в течение 1 часа.

Сосиски из печенки

Ингредиенты

Гусиная печенка – 400 г
Обработанные кишки – 4 штуки
Пшеничный хлеб – 4 ломтика
Сливки – 0,5 стакана
Оливковое масло – 2 ст. л.
Сливочное масло – 1 ст. л.
Красное сухое вино – 0,75 стакана
Лук-шалот – 1 штука
Желтки – 4 штуки
Мясной бульон – 1 л
Соль, тертый мускатный орех и майоран по вкусу

Гусиную печенку отварить в подсоленной воде и вместе с хлебом натереть на терке.

Лук-шалот мелко нарезать, обжарить в сливочном масле, смешать с печеночным фаршем, посолить. Добавить сливки, мускатный орех, мелко нарезанный майоран, оливковое масло, красное вино и желтки и хорошо вымешать.

Подготовленные тонкие кишки плотно набить фаршем, с обоих концов завязать прочными нитками и варить в течение 1 часа в мясном бульоне.

Готовые сосиски промыть холодной водой и обжарить на хорошо разогретой сковороде.

Сосиски из мозгов

Ингредиенты

Телячьи мозги – 500 г
Обработанные тонкие кишки – 4 штуки
Пшеничный хлеб – 4 ломтика
Желтки – 8 штук
Сливочное масло – 200 г
Сливки – 0,5 стакана
Молоко – 1 стакан
Соль, черный молотый перец,
тертый мускатный орех по вкусу

Мозги отварить в подсоленной воде.

Хлеб размочить в сливках, отжать и вместе с мозгами пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить 100 г пачки размягченного сливочного масла, соль, пряности и взбить в пышную массу. Добавить в нее желтки, сливки, все хорошо перемешать. Этой массой плотно набить подготовленные тонкие кишки и перевязать прочными нитками, чтобы получились сосиски. Сначала отварить их в молоке, разведенном 1 стаканом воды, а затем обжарить в сливочном масле.

Омлет с печенкой и грибами

Ингредиенты

Говяжья печенка – 200 г
Яйца – 5 штук
Шампиньоны – 2 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Чеснок – 2 зубчика
Молоко – 3 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец, зелень петрушки по вкусу

Печенку нарезать мелкими кубиками. Шампиньоны, лук и чеснок нарубить. Все обжаривать в растительном масле до полуготовности.

Яйца взбить венчиком с солью и молоком, залить ими печенку с грибами и овощами, поставить в духовку и запекать при 150 ˚С в течение 15 минут.

Готовый омлет посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Крупяные изделия и запеканки

Каша гречневая с печенкой

Ингредиенты

Шампиньоны – 2 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Чеснок – 2 зубчика
Молоко – 3 ст. л.
Растительное масло – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец, зелень петрушки по вкусу

Сварить рассыпчатую гречневую кашу.

Печенку нарезать тонкими ломтиками, обжарить в жире и затем пропустить через мясорубку. Соединить с мелко нарезанным луком и еще раз обжарить в том же жире.

Готовый фарш посолить, поперчить, смешать с гречневой кашей.

Каша гречневая с печенкой по-деревенски

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Гречневая крупа – 1 стакан
Шпик – 300 г
Репчатый лук – 1 головка
Яйца, сваренные вкрутую, – 2 штуки
Растительное масло – 2 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Соль по вкусу

Сварить рассыпчатую гречневую кашу и заправить ее сливочным маслом.

Печенку нарезать небольшими кусочками и вместе с мелко нарезанным луком обжарить в растительном масле. Затем пропустить через мясорубку и смешать с мелко нарубленными яйцами и гречневой кашей. Фарш посолить и хорошо вымешать.

В глубокую сковороду выложить часть мелко нарезанного шпика, на него – кашу, на кашу – снова шпик. Запекать в духовке при 180 ˚С до образования румяной корочки.

Каша гречневая с мозгами

Ингредиенты

Говяжьи мозги – 100 г
Гречневая крупа – 150 г
Репчатый лук – 1 головка
Сливочное масло – 2 ст. л.
2 %-ный уксус – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Из гречневой крупы сварить рассыпчатую кашу.

Мозги отварить в подсоленной воде с добавлением уксуса и нарубить.

Лук мелко нарезать и обжарить в 1 ст. л. сливочного масла.

Мозги соединить с луком и гречневой кашей, заправить сливочным маслом, посолить, поперчить и томить в горячей духовке 15 минут.

Каша овсяная с ливером

Ингредиенты

Говяжья печенка – 100 г
Говяжье сердце – 100 г
Говяжье легкое – 100 г
Овсяная крупа (можно хлопья) – 150 г
Репчатый лук – 1 головка
Сливочное масло – 4 ст. л.
Соль по вкусу

Из овсяной крупы сварить кашу.

Легкое и сердце отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку.

Печенку нарезать небольшими кусочками и вместе с мелко нарезанным луком обжарить в сливочном масле. Затем добавить легкое и сердце и жарить еще несколько минут. Ливер соединить с горячей овсяной кашей, при необходимости добавить соль и хорошо перемешать.

Плов с мозгами

Ингредиенты

Говяжьи мозги – 200 г
Рис – 180 г
Топленое масло – 3 ст. л.
2 %-ный уксус – 2 ст. л.
Сливки – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Рис отварить в подсоленной воде. Мозги отварить с добавлением уксуса. Затем откинуть на сито, протереть сквозь него и соединить со сливками.

На смазанную маслом сковороду выложить рис, на него – мозги со сливками, посолить и поперчить. Сковороду с пловом поставить в духовку, нагретую до 180 °С, и запекать блюдо до образования румяной корочки.

Плов с печенкой

Ингредиенты

Куриная печенка – 250 г
Рис – 250 г
Репчатый лук – 1 головка
Мясной бульон – 1 л
Изюм – 3 ст. л.
Фисташки – 50 г
Сливочное масло – 200 г
Черный молотый перец – 0,5 ч. л.
Белый молотый перец – 0,5 ч. л.
Сахар – 1,5 ч. л.
Зелень укропа – 1 пучок
Соль по вкусу

Рис залить подсоленным кипятком, дать постоять 30 минут и хорошо промыть холодной водой.

Лук мелко нарезать. Изюм перебрать, промыть и слегка обсушить. Печенку нарезать кубиками.

В казане разогреть сливочное масло и слегка обжарить в нем очищенные фисташки до розоватого цвета. Добавить лук, печенку, рис и тушить на медленном огне при постоянном помешивании в течение 10 минут. Затем положить изюм, пряности, соль, сахар, влить бульон и все хорошо перемешать. После того как бульон закипит, огонь убавить и варить примерно 15 минут.

Когда плов будет готов, снять крышку с казана, накрыть его салфеткой, на салфетку положить крышку и дать блюду настояться 15–20 минут.

Перед подачей на стол плов посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Плов с печенкой и ветчиной

Ингредиенты

Куриная печенка – 100 г
Рис – 2,5 ст. л.
Ветчина – 100 г
Шампиньоны – 120 г
Репчатый лук – 1 головка
Мясной бульон – 1 стакан
Сливочное масло – 100 г
Соль по вкусу

Рис отварить в подсоленной воде.

Печенку нарезать ломтиками и обжарить в сливочном масле. Затем добавить нарезанную кубиками ветчину, рис и нарубленные шампиньоны. Перемешать и тушить на медленном огне в течение 5–7 минут. Залить горячим бульоном, довести до кипения, посолить и поставить плов в разогретую до 180 °C духовку на 15 минут.

Запеканка из лапши с копченым языком и салом

Ингредиенты

Копченый язык – 200 г
Копченое сало – 150 г
Лапша – 300 г
Репчатый лук – 2 головки
Чеснок – 1 зубчик
Яйца – 2 штуки
Сливки – 1 стакан
Сливочное масло – 3 ст. л.
Тертый сыр твердых сортов – 2 ст. л.
Базилик – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Лапшу варить в подсоленной воде до полуготовности и откинуть на дуршлаг.

Лук и чеснок измельчить и обжарить в растопленном сале. Добавить нарезанный кубиками язык и перемешать.

Сливки, яйца, 1 ст. л. сыра взбить миксером, посолить, поперчить, соединить с мелко нарезанным базиликом.

Форму смазать сливочным маслом (1 ст. л.), выложить в нее все ингредиенты, сверху разложить кусочки сливочного масла, посыпать оставшимся тертым сыром. Блюдо запекать 30 минут в духовке, нагретой до 200 °С.

Запеканка из лапши с печенкой

Ингредиенты

Куриная печенка – 400
Лапша – 300 г
Репчатый лук – 1 головка
Сливочное масло – 3 ст. л.
Сметана – 1 стакан
Соль, черный молотый перец по вкусу

Куриную печенку отварить и протереть сквозь сито (можно измельчить в блендере).

Лук мелко нарезать и обжарить в 1,5 ст. л. сливочного масла. Затем добавить печеночный фарш, соль, перец и 0,5 стакана воды, после чего накрыть крышкой и тушить в течение 10 минут.

Лапшу отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Заправить сливочным маслом и хорошо перемешать.

Печеночный фарш соединить с лапшой, выложить на противень, полить сметаной, посыпать перцем и запечь в духовке при 180 ˚С до образования румяной корочки.

Запеканка из печенки с картофелем

Ингредиенты

Говяжья печенка – 200 г
Картофель – 4 штуки
Яйцо – 1 штука
Сливочное масло – 2 ст. л.
Панировочные сухари – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку.

Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кружочками и обжарить в 1 ст. л. сливочного масла. Залить яйцом, посолить, поперчить и перемешать.

Половину картофельной массы выложить на смазанный маслом (1 ст. л.) и посыпанный сухарями (1 ст. л.) противень, сверху положить печеночный фарш, а на него – оставшийся картофель. Посыпать панировочными сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке при 180 °С до образования румяной корочки.

Запеканка из мозгов с картофелем

Ингредиенты

Говяжьи мозги – 700 г
Картофель – 5 штук
Яйца – 5 штук
Морковь – 2 штуки
Сливочное масло – 1,5 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Тертый мускатный орех – на кончике ножа
Молотая корица – на кончике ножа
Молотая гвоздика – на кончике ножа
Жир для смазывания противня – 1 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Морковь отварить и нарезать кубиками.

2 яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Картофель варить до полуготовности, затем добавить в кастрюлю подготовленные мозги и довести продукты до готовности. Картофель и мозги протереть сквозь сито. Полученное пюре смешать с 3 взбитыми яйцами, морковью, вареными яйца, мелко нарезанной зеленью петрушки, сливочным маслом и пряностями. Все посолить и перемешать.

Форму смазать жиром и выложить в нее подготовленную массу. Поставить в духовку, нагретую до 180 ˚С, до образования на поверхности запеканки золотистой корочки (примерно на 45 минут).

Запеканка из мозгов с маринованными грибами

Ингредиенты

Мозги – 100 г
Яйца – 2 штуки
Маринованные грибы – 5 штук
Сливочное масло – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Мозги отварить в подсоленной воде, нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду с растопленным сливочным маслом, посолить, поперчить и хорошо прогреть. Затем залить взбитыми яйцами, поставить в духовку, нагретую до 180 °С, и запекать до золотистой корочки.

Готовую запеканку выложить на блюдо и украсить ломтиками маринованных грибов.

Запеканка из потрохов домашней птицы с сельдью

Ингредиенты

Потроха домашней птицы (желудки, сердца, печенка) – 500 г
Шпик – 150 г
Филе сельди – 100 г
Морковь – 2 штуки
Корень петрушки – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка
Потроха домашней птицы (желудки, сердца, печенка) – 500 г
Шпик – 150 г
Филе сельди – 100 г
Морковь – 2 штуки
Корень петрушки – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка

Потроха залить небольшим количеством воды, довести до кипения, добавить нарезанные соломкой шпик, корень петрушки, морковь и потушить на медленном огне.

Готовые ингредиенты вместе с филе сельди пропустить через мясорубку. В фарш добавить 50 г панировочных сухарей, яйца, соль, перец и хорошо перемешать. Если фарш получился слишком густой, развести его небольшим количеством бульона.

Форму смазать маслом (1 ст. л.), посыпать панировочными сухарями (50 г), выложить в нее фарш и поместить в духовку.

Приготовить соус: оставшиеся сухари обжарить в сливочном масле, растереть с соком, оставшимся от тушения потрохов, добавить сметану и довести до кипения.

Горячую запеканку посыпать тертым сыром и подать на стол с соусом.

Пудинги

Пудинг из печенки с грибным соусом

Ингредиенты

Говяжья печенка – 600 г
Белые грибы – 50 г
Репчатый лук – 1 головка
Яйца – 6 штук
Топленое масло – 100 г
Сметана – 1 стакан
Мука – 1 ст. л.
Соль по вкусу

Грибы отварить в подсоленной воде, после чего нарубить.

Печенку нарезать большими кусками, залить небольшим количеством холодной воды, добавить 1 ст. л. топленого масла, целую луковицу и тушить на медленном огне до тех пор, пока печенка не побелеет. Остудить ее в бульоне, затем вынуть из него и вместе с вареной луковицей пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить грибы, 0,5 стакана сметаны и яичные желтки. Все хорошо перемешать, добавить взбитые в крепкую пену белки и еще раз вымешать.

Дно кастрюли застелить промасленной бумагой и выложить печеночную массу. Кастрюлю накрыть крышкой и на 45 минут поставить на водяную баню.

Приготовить соус: оставшееся сливочное масло растереть с мукой и солью и развести 1,5 стакана горячего грибного отвара. Поставить на огонь и варить до загустения. Соус слегка остудить и взбить с 0,5 стакана сметаны.

Готовый пудинг выложить на блюдо, нарезать порционными кусочками и полить грибным соусом. В качестве гарнира можно подать картофельное пюре.

Пудинг из говядины с почками

Ингредиенты

Говядина – 700 г
Говяжьи почки – 200 г
Говяжий бульон – 0,75 стакана
Репчатый лук – 1 головка
Мука – 1 ст. л.
Блинная мука – 2,5 стакана
Растительное масло – 0,5 стакана
Соль, черный молотый перец, тимьян по вкусу

Говядину и подготовленные почки нарезать небольшими кубиками, смешать с мелко нарезанным луком, добавить тимьян, посолить, поперчить и все еще раз хорошо перемешать. Затем добавить муку и отцедить лишнюю жидкость.

Из блинной муки, растительного масла, соли и 1,5 стакана холодной воды замесить крутое тесто. Разделить его пополам и раскатать в 2 тонкие лепешки.

Одну лепешку выложить в глубокую форму так, чтобы края выходили за бортики. Положить на лепешку начинку из мяса и почек, залить ее бульоном. Начинку накрыть второй лепешкой. Края лепешек защипнуть. Накрыть пудинг двойным слоем фольги или промасленной бумаги.

Форму с пудингом готовить на водяной бане 5 часов.

На гарнир к пудингу можно подать картофельное пюре или зеленый горошек.

Пудинг из ливера по-немецки

Ингредиенты

Свиное легкое – 100 г
Свиное сердце – 100 г
Репчатый лук – 4 головки
Желтки – 6 штук
Растительное масло – 2 ст. л.
30 %-ные сливки – 1,5 стакана
Свиные кишки – 1,5 кг
Соль, специи по вкусу

Легкое и сердце отварить в подсоленной воде и нарезать маленькими кусочками.

Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле, после чего смешать его с кусочками легкого и сердца, добавить яичные желтки, соль, пряности, сливки и все еще раз хорошо перемешать.

Полученной массой туго набить подготовленные кишки, завязать их с обоих концов прочными нитками и отварить в кипящей подсоленной воде.

Готовый пудинг вынуть из бульона, остудить и нарезать порционными кусочками.

Пудинг из мозгов

Ингредиенты

Телячьи мозги – 1 кг
Яйца – 5 штук
Сливочное масло – 2 ст. л.
Панировочные сухари – 2 ст. л.
2 %-ный уксус – 2 ст. л.
Тертый мускатный орех – на кончике ножа
Готовый раковый или грибной соус (из шампиньонов) – 1 стакан
Соль, черный молотый перец по вкусу

Мозги вымачивать в холодной воде в течение 2 часов. Затем удалить с них пленки и отварите в подсоленной воде с добавлением уксуса. Остудить и протереть сквозь сито или дуршлаг. К пюре из мозгов добавить 1 ст. л. растопленного сливочного масла, соль, перец, тертый мускатный орех и яичные желтки. Все хорошо перемешать, ввести взбитые в крепкую пену белки и выложить массу в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями. Форму с пудингом поставить на полчаса в духовку, нагретую до 180 °С.

Готовый пудинг полить соусом.

Суфле

Суфле из печенки

Ингредиенты

Говяжья печенка – 1 кг
Яйца – 2 штуки
Сливочное масло – 100 г
Панировочные сухари – 1,5 ст. л.
Мука – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку пропустить через мясорубку. Затем добавить в фарш 4 ст. л. размягченного сливочного масла, яйца, муку, соль, перец и взбить все миксером.

Форму смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, выложить в нее печеночную массу и поставить в духовку, нагретую до 180 °С. Запекать суфле до образования румяной корочки.

Суфле из печенки с хлебом

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Репчатый лук – 1 головка
Яйца – 2 штуки
Сливочное масло – 2 ст. л.
Молоко – 1 стакан
Пшеничный хлеб – 4 ломтика
Соль, черный молотый перец по вкусу

Хлеб размочить в молоке, отжать и вместе с печенкой пропустить через мясорубку.

Лук мелко нарезать и обжарить в сливочном масле.

Печеночный фарш смешать с обжаренным луком, яичными желтками, взбитыми в крепкую пену белками, посолить, поперчить, выложить в глубокую форму, смазанную сливочным маслом, накрыть крышкой и поставить на 40 минут в духовку, нагретую до 180 °С.

Готовность суфле можно проверить так же, как готовность бисквита, – спичкой.

Суфле из мозгов с цветной капустой

Ингредиенты

Говяжьи мозги – 100 г
Цветная капуста – 200 г
Яйцо – 1 штука
Сливочное масло – 3 ст. л.
Молоко – 2 ст. л.
Манная крупа – 1 ч. л.
Панировочные сухари – 0,5 ч. л.
Соль по вкусу

Мозги отварить в подсоленной воде и мелко нарезать.

Капусту с 1 ст. л. сливочного масла потушить в молоке, пропустить через мясорубку, смешать с манной крупой и варить на медленном огне в течение 10 минут. Затем добавить яичный желток и отварные мозги, все хорошо перемешать, после чего ввести взбитый в крепкую пену белок.

Форму смазать 1 ст. л. масла, посыпать панировочными сухарями, выложить в нее подготовленную массу и поставить в духовку, нагретую до 180 °С. Когда на суфле появится румяная корочка, вынуть его из духовки и сбрызнуть растопленным сливочным маслом.

Мучные изделия

Пельмени амурские под соусом из печенки

Говяжья печенка – 300 г
Говядина – 100 г
Свинина – 150 г
Мука – 3 стакана
Яйцо – 1 штука
Репчатый лук – 3 головки
Чеснок – 3 зубчика
Жир – 2 ст. л.
Томатная паста – 2 ст. л.
Сметана – 1 ст. л.
Мясной бульон – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Яйцо взбить, добавить соль, 0,75 стакана воды, муку (оставить 1 ст. л.) и заместить не очень крутое тесто.

Приготовить начинку: говядину и свинину вместе с 2 головками лука и чесноком пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать из него кружочки. На каждый кружочек положить мясную начинку и защипнуть края.

Приготовить соус: печенку нарезать короткими брусочками и обжарить в жире вместе с измельченной луковицей. После этого добавить 1 ст. л. муки и томатную пасту. Развести горячим мясным бульоном, довести до кипения и смешать со сметаной.

Пельмени разложить по порционным керамическим горшочкам и залить соусом. Горшочки накрыть лепешками из пельменного теста и на 15 минут поставить в духовку, нагретую до 180 °С.

Лазанья с печенкой по-корсикански

Ингредиенты

Куриная печенка – 200 г
Мясной фарш – 500 г
Свиное сало – 100 г
Шампиньоны (можно белые грибы) – 50 г
Мясной бульон – 0,5 стакана
Сливки – 0,5 стакана
Помидоры – 2 штуки
Репчатый лук – 1 головка
Растительное масло – 0,5 стакана
Десертное вино – 0,5 стакана
Белое вино – 1 стакан
Томатная паста – 2 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Соус бешамель – 200 г
Готовые листы лазаньи – 250 г
Сыр твердых сортов – 60 г
Тертая лимонная цедра – 1 ч. л.
Жир для смазывания противня – 1 ст. л.
Соль, черный молотый перец, корица по вкусу

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу и нарубить мякоть.

Лук измельчить, сало и печенку нарезать маленькими кубиками.

Растительное масло раскалить на сковороде, выложить в нее сало и вытопить его. Обжаривать в сале на сильном огне в течение 5 минут лук, помидоры и фарш, после чего добавить томатную пасту, белое вино, пряности и тушить на медленном огне 20 минут. Влить мясной бульон, сливки и десертное вино, положить разрезанные на половинки грибы, куриную печенку, цедру и продолжать тушить еще 10 минут.

Глубокую форму смазать жиром, выложить в нее, чередуя, листы лазаньи, соус бешамель, мясной соус, тертый сыр и поставить на полчаса в духовку, нагретую до 200 ˚С.

Вареники с печенкой

Ингредиенты

Говяжья печенка – 400 г
Мука – 1 стакан
Яйца – 2 штуки
Молоко – 1,5 ст. л.
Сливочное масло – 2 ст. л.
Репчатый лук – 3 головки
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Муку просеять горкой на разделочную доску, вверху сделать углубление, влить в него 1 яйцо, молоко, добавить соль и замесить не очень крутое тесто. Посыпать его мукой, накрыть салфеткой и оставить на полчаса.

Приготовить начинку: печенку нарезать небольшими кусочками и вместе с измельченным луком обжарить в сливочном масле. Когда печенка слегка остынет, пропустить ее через мясорубку, соединить с мелко нарубленной зеленью, посолить, поперчить и еще раз хорошо перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать из него кружки. На каждый кружок выложить по 1 ч. л. печеночного фарша, края смазать взбитым яйцом и защипнуть, чтобы получились вареники. Отварить их в подсоленной воде до готовности.

Вареники с ливером старорусские

Ингредиенты

Говяжье сердце – 100 г
Говяжье легкое – 200 г
Сушеные грибы – 50 г
Репчатый лук – 1 головка
Сливочное масло – 1,5 ст. л.
Мука – 1,5 стакана
Молоко – 1,5 стакана
Яйца – 2 штуки
Растительное масло – 1,5 ст. л.
Сметана – 0,5 стакана
Соль по вкусу

Легкое и сердце нарезать крупными кусками, отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку.

Лук измельчить, обжарить в сливочном масле, затем добавить к нему фарш из ливера и жарить еще несколько минут.

Сушеные грибы отварить, мелко нарубить, обжарить в растительном масле и смешать с фаршем.

Приготовить тесто: муку высыпать горкой на разделочную доску, сделать в ней углубление, влить в него молоко с солью и яйца и замесить тесто. В самом конце добавить в него растительное масло.

Тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать из него кружки. На каждый кружок положить немного фарша и защипнуть края, чтобы получились вареники. Опустить их в подсоленный кипяток и варить до готовности, пока не всплывут.

Вареники подавать на стол, полив сметаной.

Блинчики с печенкой

Ингредиенты

Печенка – 400 г
Молоко – 2 стакана
Мука – 2 стакана
Яйца – 6 штук
Сахар – 2 ст. л.
Растительное масло – 3 ст. л.
Репчатый лук – 3 головки
Сливочное масло – 100 г
Морковь – 1 штука
Томатная паста – 1 ч. л.
Мясной бульон – 1 стакан
Сметана – 1 ст. л.
Тертый мускатный орех – на кончике ножа
Соль, черный молотый перец по вкусу

2 яйца растереть с солью и сахаром, добавить просеянную муку, замесить тесто и развести его молоком и 1,5 ст. л. растительного масла. Испечь блины.

Печенку нарезать небольшими кусочками, половину моркови – соломкой, 2 головки лука нарубить. Все обжарить в 50 г сливочного масла и 2 раза пропустить через мясорубку. В фарш добавить 4 сваренных вкрутую и измельченных яйца, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец, мускатный орех и хорошо вымешать.

Блины переложить в глубокую сковороду, смазывая каждый сливочным маслом и перекладывая фаршем. Сковороду поставить в духовку, нагретую до 150 °С.

Приготовить соус: луковицу мелко нарезать, половину моркови натереть на мелкой терке, обжарить их в сливочном масле, после чего добавить томатную пасту и тушить в течение 5 минут. Влить мясной бульон, добавить сметану, соль, перец, довести до кипения и снять с огня.

Блины полить соусом.

Пирожки слоеные с мозгами

Ингредиенты

Телячьи мозги – 400 г
Готовое слоеное тесто – 1 кг
Репчатый лук – 1 головка
Сметана – 0,5 стакана
Сливочное масло – 1 ст. л.
Мука – 1 ст. л.)
2 %-ный уксус – 1 ст. л.
Лавровый лист – 1 штука
Зерна красного перца – 10 штук
Тертый мускатный орех – на кончике ножа
Лимонный сок – 1,5 ст.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Мозги вымочить в воде, затем опустить в кипяток, добавить зерна красного перца, лавровый лист, уксус и соль и варить при слабом кипении в течение 10 минут. Мозги вынуть из кастрюли и нарезать небольшими кусочками.

Лук измельчить, обжарить в сливочном масле, добавить муку, сметану и довести до кипения. Полученный соус смешать с мозгами, добавить мускатный орех, соль, молотый перец, лимонный сок и все хорошо перемешать.

Раскатать тесто в пласт и вырезать из него кружочки. На кружочки выложить начинку из мозгов и сформовать пирожки. Переложить их на смазанный маслом противень и выпекать в духовке при 180 ˚С в течение 10 минут.

Пицца с печенкой

Ингредиенты

Куриная печенка – 300 г
Мука – 1 стакан
Дрожжи – 10 г
Молоко – 0,5 стакана
Растительное масло – 1 ст. л.
Помидоры – 2 штуки
Маслины без косточек – 10 штук
Репчатый лук – 2 головки
Майонез – 4 ст. л.
Жир для смазывания противня – 1 ст. л.
Соль, черный молотый перец, сахар по вкусу

Печенку нарезать небольшими кусочками, лук – кольцами, маслины – кружочками. Все перемешать.

Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу, удалить семена и размять мякоть в пюре. Посолить и поперчить.

Из молока, муки, растительного масла, сахара, соли и дрожжей замесить тесто. Раскатать его в тонкую лепешку и выложить на смазанный жиром противень. На лепешку выложить печеночную начинку, на нее – пюре из помидоров и полить майонезом.

Пиццу выпекать в духовке в течение получаса при 180 °С.

Торт закусочный с мозгами

Ингредиенты

Мозги – 1 кг
Мука – 3 стакана
Яйца – 8 штук
Репчатый лук – 2 головки
Острый сыр твердых сортов – 50 г
Филе сельди – 50 г
Сливочное масло – 250 г
Пшеничный хлеб – 3 ломтика
Молоко – 0,5 стакана
Сливки – 2 ст. л.
Оливковое масло – 1,5 ст. л.
2 %-ный уксус – 1 ч. л.
Горчица – 1 ч. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Зелень укропа – 1 пучок
Ягоды клюквы или брусники – 50 г
Лимонный сок – 4 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Мозги вымачивать в холодной воде в течение 2 часов, затем отварить в подсоленной воде с добавлением уксуса и откинуть на дуршлаг.

Хлеб размочить в молоке и отжать, после чего растереть его вместе с мозгами в однородную массу.

Лук мелко нарезать, обжарить в 1 ст. л. сливочного масла, соединить с мозгами, добавить оливковое масло, мелко нарубленную зелень укропа, соль и перец, все хорошо перемешать.

Приготовить заварное тесто: вскипятить 2 стакана воды, добавить в нее 200 г сливочного масла и тонкой струйкой при постоянном помешивании всыпать муку. Варить 2–3 минуты, затем слегка остудить и по одному вмешать в тесто 4 яйца.

Когда тесто остынет, раскатать из него лепешку, выложить ее на сковороду и поставить в духовку, нагретую до 200 °С. Когда тесто поднимется и слегка зарумянится, огонь в духовке убавить и приоткрыть дверцу. Готовый корж переложить на круглое блюдо. У правильно испеченного коржа внутри образуется пустота, которую надо заполнить начинкой из мозгов (часть ее

отложить).

Приготовить соус: оставшееся сливочное масло растереть до консистенции густой сметаны, при непрерывном помешивании добавить горчицу, 4 яичных желтка, измельченную сельдь, натертый сыр, лимонный сок, перец. Не переставая мешать, небольшими порциями ввести сливки.

Готовый соус выложить в кондитерский мешочек и с его помощью украсить по кругу края торта. Второе кольцо, меньшего диаметра, сделать из оставшейся начинки, а центр оформить кружевным веночком из соуса с ягодами брусники или клюквы.

Торт посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Оригинальные блюда из субпродуктов

Оладьи из печенки и сердца

Ингредиенты

Говяжья печенка – 500 г
Говяжье сердце – 200 г
Чеснок – 3 зубчика
Черствый пшеничный хлеб – 2 ломтика
Сливочное масло – 3 ст. л.
Белок – 1 штука
Соль, черный молотый перец по вкусу

Хлеб замочить в воде, затем отжать.

Печенку и сердце нарезать небольшими кусочками и вместе с хлебом пропустить через мясорубку. В фарш добавить соль, перец, измельченный чеснок и взбить его в пышную массу, после чего вмешать взбитый белок.

Оладьи выпекать на сильно разогретой сковороде, смазанной сливочным маслом.

Клецки хлебные с печенкой

Ингредиенты

Отварная говяжья печенка – 200 г
Пшеничный хлеб – 4 ломтика
Репчатый лук – 0,5 головки
Яйца – 2 штуки
Молоко – 1 стакан
Сметана – 0,5 стакана
Растительное масло – 1,5 ст. л.
Панировочные сухари – 3 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Хлеб замочить в молоке. Затем отжать и смешать с яйцами. Посолить и поперчить.

Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле.

Печенку нарубить, зелень петрушки измельчить.

Подготовленные ингредиенты смешать с сухарями и оставить на полчаса для того, чтобы они набухли.

Из полученной массы с помощью чайной ложки сформовать клецки и отварить их в подсоленной воде.

Подавать клецки со сметаной.

Клецки хлебные с печенкой в мясном бульоне

Ингредиенты

Говяжья печенка – 100 г
Пшеничный хлеб (без корок) – 2 ломтика
Мясной бульон – 1 л
Репчатый лук – 1 головка
Яйцо – 1 штука
Молоко – 0,5 стакана
Сливочное масло – 2 ст. л.
Панировочные сухари – 3 ст. л.
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец, зелень укропа и майорана по вкусу

Печенку нарезать маленькими кусочками. Лук и зелень петрушки мелко нарезать и обжарить в сливочном масле.

Хлеб размочить в молоке, отжать и соединить с яйцом. Подготовленные ингредиенты смешать с сухарями, посолить и поперчить. Оставить на полчаса, чтобы сухари набухли.

Из полученной массы с помощью чайной ложки сформовать клецки и отварить их в бульоне.

При подаче на стол блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и майораном.

Каннелони с печенкой и мясом

Ингредиенты

Куриная печенка – 200 г
Говяжий фарш – 700 г
Репчатый лук – 2 головки
Растительное масло – 1,5 ст. л.
Цукини – 200 г
Сыр пармезан – 50 г
Яйца – 4 штуки
Мука – 2 ст. л.
Молоко – 3 стакана
Сливочное масло – 2 ст. л.
Швейцарский сыр – 100 г
Каннелони (вид пасты в форме полых трубочек диаметром примерно 1 см) – 20 штук
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку нарезать маленькими кусочками.

Лук измельчить и обжарить в растительном масле. Затем добавить мясной фарш, печенку и жарить еще несколько минут.

Цукини нарубить мелкими кубиками, половину их смешать с тертым пармезаном, взбитыми яйцами и обжаренными печенкой и мясом, посолить и поперчить.

Приготовить соус: муку обжарить в сливочном масле, развести молоком и довести до кипения. При постоянном помешивании добавить нарезанный швейцарский сыр и продолжать варить до тех пор, пока он не расплавится. Соус посолить и поперчить.

Каннелони заполнить начинкой, выложить в форму, посыпать оставшимися кубиками цукини, залить соусом, поставить в духовку и запекать в течение 45 минут при 200 °C.

Печенка с луковым мармеладом

Ингредиенты

Куриная печенка – 300 г
Репчатый лук (красный) – 6 головок
Мука – 1 стакан
Растительное масло – 0,5 стакана
Сливочное масло – 100 г
Красное полусладкое вино – 4 ст. л.
Красный винный уксус – 0,5 стакана
Бальзамический уксус – 0,5 стакана
Коричневый сахар – 2 ст. л.
Соль, черный молотый перец по вкусу

Приготовить мармелад: лук нарезать кольцами и обжаривать в половине смеси сливочного и растительного масел до тех пор, пока не станет прозрачным. После этого лук посолить, поперчить, добавить сахар и жарить еще 5 минут. Затем влить красный винный уксус, тушите 5 минут, после чего влить вино и прогревать на слабом огне еще 5 минут.

Печенку нарезать кусками, обвалять в муке и обжарить в смеси сливочного и растительного масел с обеих сторон. Затем посолить, поперчить, добавить бальзамический уксус и тушить 1–2 минуты.

На блюдо выложить луковый мармелад, а на него – обжаренные куски печенки.

«Торт» печеночный

Ингредиенты

Говяжья печенка – 600 г
Морковь – 1 штука
Репчатый лук – 1 головка
Яйца – 2 штуки
Мука – 2 ст. л.
Сыр твердых сортов – 30 г
Растительное масло – 0,75 стакана
Зелень петрушки и укропа – 1 пучок
Соль, черный молотый перец, майонез по вкусу

Печенку пропустить через мясорубку. Затем в фарш вмешать взбитые яйца, добавить муку, соль, перец и все еще раз хорошо перемешать.

Из полученного фарша испечь лепешки на растительном масле, желательно одинакового диаметра и толщины.

Морковь натереть на крупной терке, лук мелко нарезать и обжарить их в растительном масле до золотистого цвета.

Лепешки положить друг на друга, промазывая майонезом и выкладывая на каждую немного лука с морковью, чтобы получился «торт». Верхнюю лепешку смазать майонезом, посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью.

«Торт» бутербродный с печенкой

Ингредиенты

Жареная куриная печенка – 400 г
Ветчина – 150 г
Сыр твердых сортов – 200 г
Пшеничный хлеб
(желательно круглой формы) – 600 г
Сливочное масло – 3 ст. л.
Майонез – 3 ст. л.
Готовый соус из хрена, сметаны и яиц – 2 ст. л.
Помидоры – 2 штуки
Огурец – 1 штука
Редис – 4 штуки
Зеленый лук – 1 пучок
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль по вкусу

У хлеба срезать нижнюю корку и разрезать его на несколько горизонтальных коржей. Каждый смазать маслом и ножом прочертить на нем 5 окружностей разного диаметра от центра к краям, чтобы получилось пять колец.

Самый маленький, центральный, круг посыпать мелко нарезанными луком и зеленью петрушки. Первое от центра кольцо смазать соусом из хрена со сметаной и яйцами, второе посыпать мелко нарезанной ветчиной, третье – тертым сыром, а на последнее, самое широкое, выложить протертую сквозь сито куриную печенку. По границам колец сделать ободки из майонеза.

Коржи сложить друг на друга, верхний украсить кружочками помидоров, огурца и редиса. Готовый «торт» выдержать в холодильнике.

Приложения

Шашлычки из куриных сердец

Ингредиенты

Сердце куриное – 500 г
Соус соевый – 2 ст. ложки
Вино десертное – 1 ст. ложка
Перец сладкий – 1 кг
Масло растительное – 3 ст. ложки
Лук репчатый – 200 г
Соль по вкусу

Соевый соус и вино соединить, полученной смесью залить промытые и обсушенные куриные сердца и оставить на 20 минут в прохладном месте. Сладкий перец и головки очищенного репчатого лука смазать 1 ст. ложкой растительного масла и испечь в духовке до мягкости. Затем перец освободить от семян и нарезать соломкой, а лук – полукольцами. Овощи соединить, посолить и перемешать.

Промаринованные сердца нанизать на деревянные шпажки и обжарить в оставшемся растительном масле, время от времени переворачивая и сбрызгивая маринадом.

Жареная куриная печенка с картофельным пюре и салатом

Ингредиенты

Печенка куриная – 700 г
Картофель – 700 г
Молоко – 150 мл
Масло сливочное – 60 г
Капуста белокочанная – 100 г
Морковь – 50 г
Зелень петрушки измельченная – 1 пучок
Масло растительное – 3 ст. ложки
Орегано – 1 ч. ложка
Соль по вкусу

Печенку промыть, обсушить, обжарить в сливочном масле (20 г) до образования румяной корочки. За минуту до готовности печенку посолить, посыпать орегано, после чего выложить на бумажное полотенце для удаления излишков жира. Очищенный картофель сварить в небольшом количестве воды, после чего слить ее, клубни посолить, размять, добавить оставшееся

сливочное масло, теплое молоко и перемешать. Капусту нашинковать, морковь натереть на терке, овощи посолить, слегка отжать, заправить растительным маслом и посыпать зеленью петрушки. Печенку выложить на тарелку и подать с картофелем и капустным салатом.

Печеночные рулетики с соусом

Ингредиенты

Печенка говяжья или свиная – 700 г
Яйца, сваренные вкрутую – 2 штуки
Морковь – 100 г
Лук репчатый – 200 г
Сливочное масло – 100 г
Сок лимона – 1 ст. ложка
Масло растительное – 2 ст. ложки
Лаваш тонкий – 1 штука
Лук-шалот – 100 г
Зелень петрушки – 1 пучок
Соус острый – 150 г
Соль по вкусу

Печенку хорошо промыть, освободить от пленок и крупно нарезать. Половину репчатого лука и морковь измельчить и жарить в растительном масле в течение 3 минут, после чего добавить подготовленную печень, посолить и жарить еще 10 минут. Овощи с печенью переложить в блендер вместе с оставшимся репчатым луком, яйцами, сливочным маслом, зеленью петрушки, соком лимона и тщательно взбить.

На лаваш в виде колбаски выложить печеночную массу,

свернуть рулетом и убрать в прохладное место на 1 час. Готовый рулет нарезать наискосок и подать с кольцами лука-шалота и острым соусом.

Печеночный торт

Ингредиенты

Печенка куриная или говяжья – 500 г
Яйцо – 1 штука
Сметана – 100 г
Мука – 100 г
Чеснок – 3 зубчика
Майонез – 300 г
Морковь – 500 г
Лук репчатый – 300 г
Зелень петрушки или укропа – 2 пучка
Растительное масло – 7 ст. ложек
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку вымыть, обсушить, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, сметану, муку, соль, перец, все перемешать до образования однородной массы. Испечь печеночные блины на разогретой и смазанной растительным маслом (5 ст. ложек) сковороде с двух сторон. Лук измельчить, морковь натереть на крупной терке и обжарить овощи в оставшемся растительном масле. Чеснок пропустить через чеснокодавилку и соединить с майонезом, зелень петрушки или укропа мелко нарезать. На плоское блюдо положить печеночный блин, смазать его

майонезом, сверху выложить обжаренные овощи, посыпать измельченной зеленью, накрыть вторым блином и т. д. Верхний блин смазать майонезом и украсить по своему усмотрению.

Печеночный паштет

Ингредиенты

Печенка куриная – 500 г
Лук репчатый – 100 г
Морковь – 100 г
Масло сливочное – 100 г
Масло растительное – 3 ст. ложки
Редис – 2 штуки
Зелень петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Печенку вымыть, обсушить. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Подготовленные ингредиенты жарить на разогретой сковороде в растительном масле до готовности. За несколько минут до окончания жарки посолить и поперчить.

Печенку с овощами пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, добавить сливочное масло и снова пропустить через мясорубку или взбить в блендере.

Готовый паштет выложить в тарелку, разгладить с помощью ложки и украсить редисом и зеленью петрушки.

Телячьи почки под сыром

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 200 г
Почки телячьи – 100 г
Масло сливочное – 60 г
Кетчуп – 60 г
Сыр твердых сортов – 70 г
Зелень укропа и петрушки – 1 пучок
Соль, черный молотый перец по вкусу

Почки вымочить, тщательно промыть под проточной водой, обсушить и поджарить в сливочном масле (30 г), после чего посолить, поперчить, добавить кетчуп, половину пучка измельченной зелени укропа и петрушки и тушить в течение часа на медленном огне.

Готовые почки нарезать ломтиками, выложить их на смазанные оставшимся сливочным маслом ломтики хлеба, посыпать натертым на крупной терке сыром и запечь в духовке до образования румяной корочки. Готовое блюдо украсить оставшейся измельченной зеленью петрушки и укропа.

Тыквенный суп-пюре с говяжьим языком

Ингредиенты

Язык говяжий отварной – 200 г
Масло сливочное – 40 г
Тыква – 500 г
Морковь – 300 г
Картофель – 300 г
Лук репчатый – 100 г
Масло оливковое – 3 ст. ложки
Сливки – 250 мл
Вода – 2 л
Соль, черный и красный молотый перец по вкусу

Язык нарезать небольшими кусочками и обжарить в сливочном масле с добавлением соли и черного молотого перца до образования румяной корочки.

Тыкву, морковь, картофель нарезать крупными кубиками, опустить в кипящую воду и варить до готовности под крышкой. Лук измельчить и обжарить в оливковом масле до мягкости. Переложить его в кастрюлю с овощами, бульон посолить, добавить красный молотый перец, довести до кипения, перелить в блендер вместе со сливками и взбить.

Готовый суп разлить по тарелкам, в каждую положить по кусочку говяжьего языка.

Запеканка из субпродуктов

Ингредиенты

Субпродукты любые – 1 кг
Лук репчатый – 200 г
Корень сельдерея – 1 штука
Корень петрушки – 1 штука
Масло сливочное – 40 г
Картофель отварной – 500 г
Сметана – 200 г
Сыр твердых сортов – 70 г
Яйцо – 1 штука
Соль, черный молотый перец по вкусу

Субпродукты вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности вместе с корнями сельдерея и петрушки и луком.

Готовое мясо вынуть из бульона, пропустить с кореньями и луком через мясорубку, поперчить и перемешать. В смазанную маслом форму слоями положить нарезанный кружочками картофель, фарш из субпродуктов и снова картофель. Полить все

смесью сметаны с яйцом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до появления румяной корочки.